elgourmet.com

ISSN 1668-8988

CERVEZAS ARTESANALES
LAS MEJORES ESPUMAS DEL MERCADO

DE VIAJE
TOKIO AL PASO

LIBROS
OSVALDO GROSS ABRE SU BIBLIOTECA

SEP 2008
43

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 10.90
REC. INT. $ 0.30

Verdes de primavera

frescura al plato

25 recetas coleccionables

MENÚ AL SOL
BRUNO Y OLIVIER, LA NOBLEZA DEL PAN

VIDA SANA
VEGETALES DE ESTACIÓN, SABOR Y SALUD

www.bodegascallia.com

MIX

¿Qué es el Deseo?

Sensación de liberación.
Impulsos de todo tipo circulan por el cuerpo
como consecuencia de sentimientos no satisfechos,
postergados de forma voluntaria o involuntaria.

En otras palabras,
un dejo de cordura nos hace dar cuenta
que ciertas cosas sólo hay que disfrutarlas,
y no tratar de entenderlas.

FOTO: DIEGO ORTIZ MUGICA.

OTRO PLACER QUE NO SE PUEDE EXPLICAR.

Callia
BODEGAS CALLIA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

#43 elgourmet.com

5 EDITORIAL

6 EL GOURMET NOTICIAS

20 GUÍA DE VINOS

22 REVIEW. CHILA, VOULEZ BAR, MAMARACHA

28 REFLEXIONES DE ELISABETH CHECA

36 BÁSICO X 3

42 ACEITE DE OLIVA, DEL OLIVAR A LA MESA GOURMET

46 VIDA SANA

102 BACKSTAGE

104 CARTAS DE LECTORES

106 VIDRIERA

108 EL CLUB DEL BUEN BEBER

110 RECETAS ELGOURMET.COM

114 PROGRAMACIÓN

Foto de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Producción de Sonia Mc Gough
Agradecimientos: Gra. www.graproductosnat.com

CONTENIDOS

30 **cervezas artesanales**
Un panorama sobre las mejores espumas del mercado.

48 **producto del mes**
Estación verde: los vegetales de primavera en originales propuestas de entradas y guarniciones.

64 **Tokio al paso**
Una visita a esta ciudad exponente mundial del lujo y la modernidad japonesa.

75 **la nobleza del pan**
El menú de Bruno y Olivier para disfrutar al sol. Un pan para cada plato gourmet.

88 **reportaje**
Andy Cherniavsky, una mujer con visión.

100 **Osvaldo Gross**
El chef pâtissier abre su biblioteca y elige tres ejemplares preferidos.

elgourmet.com

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A. PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

PUBLISHERS | LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI

EDITORA | Laura Litvin
DISEÑO + ARTE | Verónica M. Carman | Sebastián Delucchi | Alejandro López Mella
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz
EJECUTIVOS DE CUENTAS | Sebastián Rolando, Pablo Barone
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
COORDINACIÓN EDITORIAL | Valeria Mollo

COLABORADORES
REDACCIÓN | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Elisabeth Checa, Marta Salinas, Maria José Iriarte, Verónica Ocvirk, Fernanda Soulé, Emiliano Sarasola, Patricia Narváez
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno, Constanza Niscovolos
PRODUCTORES | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo, Sonia Mc Gough
ILUSTRADORES | Juan Deleau, Damián Zain, Alma Larroca
CORRECCIÓN | Nicolás Bal
COCINEROS | Bruno Gillot, Olivier Hanocq, Osvaldo Gross
RETOCADOR | Manrique Fernández Buente

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupoq.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
GERENTE COMERCIAL | Elizabeth James

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA
REDACCIÓN | D' Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR
REDACCIÓN | Editorial Arantí. Ultimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO
REDACCIÓN | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY
REDACCIÓN | El Pais S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA
REDACCIÓN | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC Instituto Verificador de Circulaciones

degustación de comensales

Por Laura Litvin

En su último libro, *Comer y beber a mi manera*, el escritor español Manuel Vicent cita una frase de su amigo, el guionista Rafael Azcona, conocido en estas tierras por películas como *Belle époque* o *La lengua de las mariposas*. La frase dice: "Ninguna comida es pesada ni da acidez, los que dan acidez son algunos comensales con los que a veces uno se ve obligado a compartir la mesa".

Desde aquí, adherimos a esas palabras porque entendemos la instancia de sentarse a comer como un momento único en el que no sólo debe primar la buena cocina y la bebida, sino también otras variables, como el ambiente, y claro, la compañía.

En estas épocas en las que comienzan las comidas al aire libre, proponemos hacer foco justamente en el variopinto abanico de comensales que suele participar de una reunión, dejando su impronta. Buena o mala, veremos. La lista es larga, y seguramente habrá más de uno que se quede afuera.

La manera de comer, la actitud en la mesa, las preferencias entre un plato y otro, entre una bebida u otra, son datos que también reflejan nuestra manera de ser. Así, es fácil clasificar tantos tipos de comensales como personalidades que habitan en este planeta. Pero observemos a los clásicos, ésos que tienen capacidad para copar la mesa, la conversación o la salida entera. Puede ser un familiar, suponga un cuñado o la suegra. O el amigo de nuestro amigo que justo se enganchó a último momento. O la mujer de un compañero de trabajo.

Veamos algunos casos:

El chusma: se pasa toda la cena "relojeando" las mesas vecinas, no sólo para ver qué comen, sino también para escuchar de qué hablan, cómo están vestidos y, por qué no, imaginar toda clase de historias.

El policía: controla todo lo que comen los demás y es el primero que le marca al que está cuidándose que no debe comer ese flan con crema que justo acaban de servirle.

El viajado: señores, él ya probó todas las exquisiteces habidas y por haber en otro lado y, por supuesto, estaban cocidas mejor que aquí.

El psicólogo: siempre tiene una interpretación a mano. Finalmente, la conversación deriva en sus observaciones, muchas veces basadas en ningún dato concreto, y uno se siente completamente manipulado y regresa a casa pensando en comenzar análisis.

El exigente: es capaz de hacer un escándalo para que le cambien los cubiertos, el vaso o el plato si no están impecables. Habla en voz alta, maltrata al mozo y genera una situación tensa en todo el salón. Evítelo.

El metido: su tenedor termina siempre en nuestro plato, tratando de probar lo que él no pidió, y se arrepiente.

El mezquino: dice que no tiene hambre, no pide nada, y termina compartiendo un bocado de aquí y otro de allá.

El que está a dieta: no come ni deja comer.

El fundamentalista: es vegetariano, crudívoro o macrobiótico. Critica cada plato que llega a la mesa. Uno se queda con la sensación de que morirá de intoxicación no bien culmine la cena.

El torpe: inevitablemente, se mancha, se le cae el vaso o los cubiertos, rompe una copa y cuando se levanta, se le cae la silla. Siéntese lejos.

> La **manera** de **comer**, la **actitud** en la **mesa**, son **datos** que también **reflejan** nuestra **manera de ser**. Así, existen tantos **comensales** como **personalidades** habitan en este **planeta**.

El polémico: éste es perverso. Suele empezar una conversación de la manera más sutil, sacando el tema candente y haciendo una pregunta inocente, del tipo: "¿Vieron lo que pasó con tal cosa?". Inevitablemente, siempre hay alguien que cae en su trampa y termina peleando.

El envidioso: quiere el bife que pedimos nosotros. Y lo mira, se relame y no puede evitar hacer referencia a cada bocado de lo rico que parece. Uno termina cambiando el plato con él, sólo para comer tranquilo.

El insatisfecho: nunca es suficiente comida, las porciones siempre son cortas y sale diciendo que jamás volverá a pisar ese local.

El quejoso: algo siempre le parece mal. Que hay mucho ruido, que no se puede hablar, que hace calor, que hace frío, que el vino no está bueno, que le falta sal.

El relator: habla hasta por los codos de cosas que a nadie le importan o sobre gente a la que los demás invitados no conocen.

Por suerte, también están los otros, con quienes compartir la mesa es un placer: el buen contador de chistes, el generoso, el que invita, el que escucha, el que sorprende con una anécdota divertida, el que tiene ganas de probar cosas nuevas y el que valora el encuentro. Entre ellos, destacamos al erudito, con el que siempre es encantador charlar porque sabe la historia de cada ingrediente, aprecia el trabajo del chef y disfruta compartiendo su conocimiento. Y como seremos comensales hasta el fin, estas páginas, por supuesto, están siempre abiertas para todos.

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**Fácil**
G G	**Anímese**
G G G	**Algo complicada**
G G G G	**Difícil**
G G G G G	**Si le sale, sáquele una foto y envíela.**

nuevo vodka en el país

Finlandia, empresa dedicada a la elaboración de vodka Premium, presenta en nuestro país su exclusivo destilado Finlandia Vodka.
Desde 1888, este producto de altísima calidad caracterizado por un estilo independiente, es producido en la destilería finlandesa Koskerkova.
En su elaboración, se utilizan ingredientes seleccionados para obtener la máxima pureza que lo caracteriza: granos de cebada de seis espigas cultivados en suelos y climas que sólo se dan en el país nórdico, y agua de glaciar, filtrada naturalmente, que prescinde de purificación artificial adicional. Finlandia posee un sabor provocativo y pleno, suave y exquisito. Su aroma es natural, neutro, lo que le agrega una energía sensual a este *spirit*. Puede disfrutarse solo, con hielo, o ser utilizado en tragos y cócteles. Precio sugerido de venta al público: $ 77,79.

reconocimiento para Establecimiento Las Marías

Establecimiento Las Marías, empresa líder en la producción y comercialización de yerba mate, recibió el sello de calidad "Alimentos Argentinos, una elección natural", otorgado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de La Nación para sus yerbas Taragüi, Unión Suave, Mañanita y las tres variedades de La Merced. El sello certifica atributos de calidad diferenciales que se encuentran establecidos en el Protocolo de Calidad de Yerba Mate elaborado por la SAGPyA y aprobado recientemente.
Un premio al prestigio y la trayectoria.

galardones para Finca Las Moras

Durante la entrega de premios del Certamen Internacional del *Concours Mondial de Bruxellas 2008*, celebrado los días 21 y 22 de Julio en el Hotel Sofitel, Argentina, la bodega elaboradora de vinos de alta gama de San Juan fue galardonada con importantes menciones:

- **Mora Negra 2005 recibió una de las 5 "Gran Medalla de Oro", y así obtuvo el mejor puntaje de todo el certamen.**
- **Gran Syrah 2004 de Finca Las Moras logró una "Medalla de Oro", y fue el mejor puntaje entre las Medallas de Oro.**
- **Alma Mora Cabernet Sauvignon 2006 de Finca Las Moras recibió también "Medalla de Oro".**

día mundial del huevo

El viernes 10 de octubre se celebra el Día Mundial del Huevo, como epílogo de la Semana Mundial del Huevo, este año del lunes 6 al viernes 10. Dicha celebración se realiza en los 153 países que integran la Comisión Internacional del Huevo (*International Egg Commission*) con diversos festejos y celebraciones, aprovechando la oportunidad para difundir los valores nutritivos de este alimento. Como en años anteriores, en la Argentina se desarrollará la Tercera Semana Gourmet del Huevo, con la participación de los principales referentes gastronómicos de todo el país, como el prestigioso restaurante Tomo I en Buenos Aires. Además, la Cámara Argentina de Productores Avícolas (CAPIA) renovará su compromiso con la Fundación Margarita Barrientos con una nueva donación anual de 1.200 huevos semanales (un total de 60.000) para mejorar la calidad nutricional de las comidas que reciben las 1.500 personas que asisten al comedor Los Piletones.

tercera edición del Congreso Gastronómico Patagónico

Manjares Patagónicos se desarrollará los días 18 y 19 de octubre en el Complejo Enrique Barbagelata, Las Frambuesas y Cerro Bayo, Villa La Angostura, provincia de Neuquén. El evento contará con la participación Donato De Santis. En la exposición estarán presentes los principales cocineros profesionales de los restaurantes de la Patagonia, quienes realizarán sus platos para ser degustados por los visitantes a la exposición. Asimismo, se realizará un ciclo de conferencias cuyos oradores serán las personalidades referentes del mundo gastronómico de la Argentina. Todo ello, en un espacio propicio para el placer y el despertar de los sentidos, tal como es Villa La Angostura, uno de los paraísos naturales más deslumbrantes de la Patagonia.
www.cgpatagonico.com.ar.

Maison Lion d'Or

"Exquisita creación, un delicado biscuit relleno de praline de almendras y avellanas, recubierto por una finísima película de almíbar acaramelado."

Corrientes 1469 Tel.: 4374-9570 - Soldado de la independencia 1135 Tel.: 4779-1209
www.maisonliondor.com - maisonliondor@fibertel.com.ar

llega la primera **Grappa 100% de Malbec**

Luego de tres años de añejamiento y de un largo proceso de diversas experimentaciones, Bodega Norton presenta la primera Grappa 100% de Malbec orgánico del mundo, elaborada con orujo de uvas de Luján de Cuyo, Mendoza.
Es presentada al mercado en una edición limitada de 2.000 botellas numeradas de la cosecha 2005, de calidad Premium, en una botella única fabricada en Italia y con una graduación alcohólica de 40 grados.
La Grappa Norton se producirá solamente en añadas con características especiales, y se conseguirán en vinotecas y restaurantes exclusivos.
De esta manera, Bodega Norton quiere brindar un homenaje a los inmigrantes que trajeron consigo el hábito de su consumo, principalmente desde Italia, país donde nació, ratificando una filosofía que compromete a la Bodega con el cuidado y respeto de la naturaleza. Se recomienda beberla a una temperatura cercana a los 18° C sin agregar hielo y su precio es de $ 190 al público.

la mejor *sommelier* de la Argentina

Organizado por la Asociación Argentina de Sommeliers, se realizó el concurso Mejor Sommelier de la Argentina 2008 en el Hotel Four Seasons. La ganadora fue Agustina Alba, una porteña de 20 años que se alzó con el máximo galardón. Alba representará a la Argentina en los Panamericanos 2009. El jurado de expertos examinó a Agustina en degustaciones de vinos y otras bebidas alcohólicas, prácticas de servicio, maridaje, manejo de francés e inglés, y en preguntas relacionadas a cosechas y ubicaciones de bodegas. Egresada de la Escuela Argentina de Sommeliers en diciembre de 2007, la experta es la nueva embajadora argentina del vino.

PREMIOS INTERNACIONALES EVA A LAS MUJERES DE LA GASTRONOMÍA

otro premio para **Checa**

La Asociación de Mujeres Empresarias y Directivas de Navarra le otorgó a Elisabeth Checa uno de los Premios Internacionales EVA a las Mujeres de la Gastronomía.
En esta tercera edición, el jurado estuvo compuesto por catorce prestigiosos profesionales del ámbito culinario. Estos premios tienen como objeto reconocer a aquellas mujeres empresarias, artistas, comunicadoras, cocineras, etc., que a lo largo de su trayectoria han demostrado su capacidad, iniciativa o, simplemente, su pasión por el universo gastronómico. Y claro que Elisabeth se lo merece. ¡Felicitaciones!

El día en el cual hombres y máquinas vivirán en perfecta armonía ha llegado.

moon | Future friendly.

Moon. El lavarropas del futuro... hoy.

- 4 teclas para todas tus necesidades de lavado.
- Smart solutions. Todo está completamente automatizado: temperatura, velocidad de centrifugado e intensidad de lavado.
- Dispenser del detergente autolimpiante en la parte interna de la puerta. El detergente actúa directamente en el corazón del lavado, garantizando un mayor aprovechamiento y logrando hasta un 50% más de eficiencia respecto a un dispenser normal.

INDESIT
We work, you play.

www.indesit.com.ar

el camino **del té**

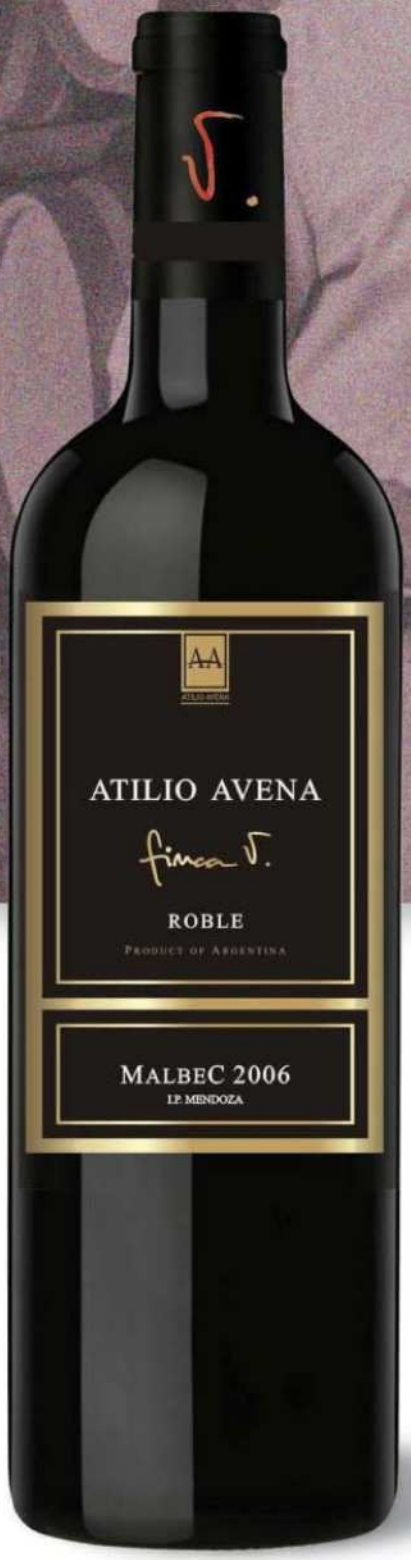
Editorial Aguilar presenta *El camino del té*: una obra de fascículos coleccionables más una variedad de té en hebras presentadas en una lata de exquisito *packaging*. Los *blends* más exóticos del mundo, historias, recetas, aromas y muchos secretos que la especialista Inés Berton develará en cada lanzamiento.
En su incansable búsqueda por hacer trascender el té como filosofía de vida, Inés Berton abre sus diarios de viaje para guiarnos a través de los sentidos en un auténtico camino que recorre el mundo del té. Sri Lanka, Marruecos, la Muralla China, Europa y la Argentina, vistos desde los ojos de una experta en esta bebida. A fines de agosto y cada quince días, la cita se renueva en todos los kioscos. Serán 36 fascículos. Oferta lanzamiento: $ 14,90.

la semana **del vino**

Del 4 al 13 de septiembre se lleva a cabo, por tercer año consecutivo, la celebración de la Semana del Vino. La iniciativa dirigida a fortalecer el vínculo entre los consumidores y el vino, forma parte de la campaña "Vino Argentino, un buen vino", y cuenta con el apoyo de todos los integrantes de la industria vitivinícola que se unen para difundir la cultura de este noble producto. Durante diez días, se realizarán acciones promocionales en más de 300 supermercados y 2.500 autoservicios de la Ciudad de Buenos Aires. Quienes compren vino en los locales adheridos durante este período tendrán la posibilidad de ganar un total de veinte viajes para dos personas y así conocer las regiones vitivinícolas donde tiene su origen el vino argentino: Mendoza, Neuquén, La Rioja, San Juan y Salta. Para participar, los consumidores sólo tienen que adquirir vino e ingresar el código de barras del envase en la página web: www.lasemanadelvino.com.ar.

Hierbas
Gra®
Vegetales
www.graproductosnat.com
productos_gra@yahoo.com.ar
Hongos
Berries
Depósito y distribución
Nave 12 Puesto 24-26-27
TEL: 4462-4400/4099
Exposición y Venta
Nave 5 Puesto 35
TEL: 4622-4363
Mercado Central de Bs. As.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



CARLOS Y HUGO AVENA - 2º GENERACIÓN BODEGUERA

finca V.

LA EXPRESIÓN DEL ROBLE

EN EL CORAZÓN DE VISTALBA, LUJAN DE CUYO,
NACEN NUESTROS NUEVOS VARIETALES FINCA V.
DESCÚBRALOS.

Bodega
ATILIO AVENA

www.atilioavena.com.ar

trilogía gourmet en Spell
noches de Salta

En septiembre, Spell inicia las "Noches de Salta". Durante todos los jueves de septiembre y octubre, Bodegas El Esteco y Spell invitan a experimentar los sabores y texturas de la cocina salteña. El primer paso será una degustación de empanaditas de carne suave, carne picante y humita acompañadas por una copa de Don David Torrontés. Luego, locro y chivito con papines andinos y hierbas con puré de maíz, serán los platos principales maridados con copa de Ciclos Tinto. Para finalizar, helado de crema americana con dulce de cayote, servico con Ciclos Tardío de Torrontés.
Cada jornada los comensales podrán ganar "una noche salteña" con estadía completa en Patios de Cafayate Hotel & Spa, y aéreos otorgados gentilmente por Andes Líneas Aéreas. Las Trilogías gourmet se realizarán hasta el mes de noviembre, y brindarán homenaje a diferentes regiones del país. La cena completa, $ 55.

festival de cocina tailandesa
en el Duhau

El Palacio Duhau - Park Hyatt Buenos Aires y el chef Rafael Martínez Casás, recibirán como invitada especial en Duhau Restaurante & Vinoteca a la tailandesa Pharita Sandee, chef de cuisine del restaurante "Anaquena" Grand Hyatt Santiago, Chile. A partir del Sábado 6 de septiembre y durante una semana, la invitada presentará un menú de almuerzo y cena con una variedad de platos tailandeses, creados a base de pescados, mariscos y carnes.
Esta prestigiosa cocinera nació en Lampang, Tailandia, y cuenta con una trayectoria impecable: comenzó siendo *Hostess* y camarera en distintos restaurantes de su país y Alemania. Luego, trabajó como capitana en la cocina del restaurante Spasso, en Grand Hyatt Erawan, Bangkok.
Se perfeccionó en Grand Hyatt Amman, Jordania, llegando a *sous chef*. Años más tarde retornó a Grand Hyatt Erawan para ser *demi chef de partie*. Más tarde se trasladó a Dubai, para seguir en la cadena Hyatt y ser *chef de partie* de "Thai Restaurant" ofreciendo un nivel excepcional a la exigente clientela. Desde el año 2007 dirige la cocina del restaurante "Anaquena" en Grand Hyatt Santiago.
Recomendamos realizar reservas al teléfono: 5171-1340.

Reserva Torrontés 2007
de Finca El Origen

La bodega mendocina del grupo Santa Carolina, presenta su nuevo Reserva Torrontés 2007 producido en el Valle de Cafayate, en Salta. Esta zona posee un clima árido con una gran amplitud térmica: mañanas y noches muy frescas y mediodías y tardes muy cálidas, lo que ayuda a la concentración de aromas y sabores y, en consecuencia, brinda el mejor *terroir* para el desarrollo de esta cepa.
El nuevo Reserva Torrontés se distingue por su frescura y elegancia, además del toque cítrico y floral que lo armoniza. A su vez, su novedoso *packaging* permite que resalte dentro de la línea. Finca El Origen posee presencia internacional en más de 30 países en cuatro continentes.
Para más información, visite: www.fincaelorigen.com

www.todospodemosserchef.com.ar

▶ DE 8 A 20: ARQUITECTA.
▶ DE 22 A 22.15: CHEF.

NUEVOS SABORES DE PATY. TODOS PODEMOS SER CHEF.

QUICKFOOD | MARFRIG GROUP

tentación gourmet
Patagonia Norte

Del 2 al 5 de octubre próximos, el Hotel Panamericano Bariloche será la sede central de la feria gastronómica La Tentation Gourmet-Patagonia Norte, una exclusiva experiencia que conjugará la más alta gastronomía con la naturaleza de la Patagonia Norte, organizada en conjunto por Hotel Panamericano y la empresa gastronómica Send Foods.
Los visitantes y ciudadanos de Bariloche podrán disfrutar de magistrales clases de cocina, degustaciones dirigidas, presentaciones de productos de alta gama, actividades culinarias y salidas gastronómicas. Asimismo, la feria contará con la participación de los chef Fernando Trocca, Luis Acuña, Alejandro Escudero, Pablo Massey, Lucho López Fuente, Pablo Campoy, Mariana Müler, Paula Méndez Carreras y Marcelo Camote. Un evento imperdible con lo mejor de la cocina de nuestro país.

Valenti presenta
su *Pletzalej* New York

Con la nueva propuesta de sumar alternativas gourmet para consumir en sus locales, Valenti presentó el nuevo Pancito *Pletzalej* New York: pastrón casero, pepinos agridulces y mostaza en grano con vinagre de sidra en un clásico pancito artesanal de Valenti. No se pierda esta nueva delicia en los locales de esta firma tradicional que, además, cuentan con un espacio especial para la degustación gourmet *in situ* y con un nuevo *layout* pensado para que los amantes de los productos disfruten de un contacto más cercano con estas exquisiteces.

nueva vajilla para tomar el té

Reconocido por su singular talento en la creación de elementos clásicos y modernos, la colección que realizó el reconocido diseñador Jasper Conran para Wedgwood no es una excepción. La colección "Chinoiserie" combina perfectamente sobre un calmo fondo blanco o un verde vibrante diseños chinos con tonos metalizados. Asimismo, conjuga los mejores materiales con la simplicidad de la forma.
El diseño que creó para Wedgwood rememora las porcelanas chinas que inspiraron a los diseñadores de cerámica inglesa de los siglos XVIII y XIX, convirtiéndolo en una colección del siglo XXI. Los lugares donde puede adquirir son: Ariete (Av. Alvear 1761, Capital, tel.: 4811-2639), Flox (Peña 2333, Capital, tel.: 4805-5886), Ken (Juncal 1306, Capital, tel.: 4812-9089/4813-9137) y Bazar Inglés (Av. Rivadavia 854).

Noches Gourmet Warsteiner, en Ushuaia

En el marco de la acción *Noches Gourmet* que la cerveza **Warsteiner** realiza desde hace ya cinco años, se llevó a cabo en julio un evento en el restaurante Chez Manu de Ushuaia. El chef Emmanuel Herbin junto a los sommeliers Maco Lucioni y Federico Lleonart, elaboraron un menú pensado para maridar con cerveza **Warsteiner**. Éste consistió en cuatro pasos para los cuales se utilizaron ingredientes de la región,basados en los Sabores de Tierra del Fuego. El primer paso, **Delicias de la Bahia de Ushuaia**, consistió en una copa de centolla sobre gelée de ostra con pickles de salicornias de mar y gotas de salsa tabasco. Aquí la cerveza se maridó con el plato por **"corte"**, interrumpiendo el sabor picante y los sabores intensos de la ostra y los pickles. Luego, **Lomo de merluza negra ahumada y grillé a la unilateral** con hinojos blanqueados, donde la cerveza se combinó por **"complemento"** con los delicados sabores ahumados de la merluza y los anisados del hinojo. El tercer paso fue un **Dúo de cordero de la estepa fueguina** en dos cocciones, confitado y grillado, con Salsa Calafate, milhojas de batata y tomates confitados. En este caso, la cerveza se combinó por **"contraste"** y haciendo un contrapunto entre el sabor amargo de la cerveza y el levemente dulce de la salsa del cordero elaborada con frutos de Calafate. Para terminar,

Textura de Calafate con espuma de peras, una granita y un helado cremoso elaborados con este mismo fruto patagónico. Por tratarse de una cerveza elaborada 100 % con cebada malteada y lúpulo alemán de primera calidad, **Warsteiner** es la cerveza ideal para acompañar platos elaborados. Julieta Ortega, Iván Noble y Ale Lacroix estuvieron entre los invitados que disfrutaron la noche gourmet.

WARSTEINER
Premium German Beer

Extractor de jugos Philips, HR 1854
Admite frutas y verduras enteras sin necesidad de cortarlas, gracias a su tubo de alimentación extra grande. Su jarra hermética de 700 ml permite conservar los jugos como recién hechos por más tiempo. Sus 550 W de potencia permiten extraer más jugo fácilmente. Selector de 2 velocidades. Todas sus partes pueden lavarse en el lavavajillas. Incluye recetario con las mejores combinaciones de frutas y verduras.

frescura exprimida

Fotos de Eduardo Torres
Food & Styling de Marcela Sorondo – Producción de Liliana Cameroni

jugo multifruta

INGREDIENTES

3 naranjas
2 pomelos
1/2 limón
2 manzanas
1 ananá
1 taza de frutos rojos
4 cdas de miel

PROCEDIMIENTO

Corte y coloque la fruta en el vaso de la juguera. Extraiga el jugo y endúlcelo con miel.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sírvalo solo o con hielo picado.
(Para 3 vasos)

Extractor de jugos Philips, HR 1854
Admite frutas y verduras enteras sin necesidad de cortarlas, gracias a su tubo de alimentación extra grande. Su jarra hermética de 700 ml permite conservar los jugos como recién hechos por más tiempo. Sus 550 W de potencia permiten extraer más jugo fácilmente. Selector de 2 velocidades. Todas sus partes pueden lavarse en el lavavajillas. Incluye recetario con las mejores combinaciones de frutas y verduras.

gazpacho

INGREDIENTES

80 ml de jerez
60 ml de vinagre
2 cdtas de azúcar
4 tajadas de pan francés sin corteza
1 k de tomates maduros
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 pepino
1/2 morrón
80 ml de aceite de oliva
- Pimienta recién molida, a gusto
- Sal, a gusto

Para acompañar

INGREDIENTES

2 huevos duros picados
2 ramas de apio picado
1 cebolla picada
1 pepino cortado en cubitos
1/2 morrón cortado en cubitos
- *Croutons* de pan frito, a gusto

PROCEDIMIENTO

En un bol mezcle el jerez, el vinagre , el azúcar, el pan y reserve. Corte en trozos los tomates, la cebolla, el ajo, el pepino y el morrón. Coloque de a poco en el vaso del extractor de jugos y haga el jugo. Una vez que está listo, mézclelo bien con la preparación de jerez reservada. Lleve durante 2 horas a la heladera.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En el momento de servir salpimiente y acompañe con las verduras picadas, los huevos duros y los *croutons* de pan frito.

(Para 4)

guía de **vinos**

Las notas del sommelier siempre son bienvenidas para orientar nuestra compra. Aquí, las mejores recomendaciones del mes para alimentar nuestra bodega.

Por Maco Lucioni

Vinos para **todos los días**

Picada 15 Malbec 2007

Bodega NQN

San Patricio del Chañar, Neuquén, $ 20

Una muy buena opción para la mesa de todos los días. Este Malbec elaborado por bodega NQN en la provincia de Neuquén, pasó por madera apenas un 10% del vino durante 6 meses, lo cual le aportó una leve nota de vainilla. Es de perfil bien frutado y con bastante complejidad aromática para su precio. En la boca, es bien fácil de tomar, de taninos dulces y acidez refrescante que lo hacen un vino rico, agradable y bien versátil para acompañar diferentes platos de elaboración simple. Se recomienda tomar a no más de 17° C.

Callia Alta Reserve Blanco

Bodegas Callia

Valle de Tulum, San Juan, $ 20

Con este nuevo lanzamiento, Bodegas Callia, de San Juan, sigue reafirmándose con productos en los que la relación calidad-precio es lo que se prioriza en todas sus líneas. Este blanco se compone a partir de un original corte de Chardonnay, Viognier y Pinot Gris que se combinan entregando aromas bien frutados donde predominan el ananá y la pera. Al llevarlo a la boca, muestra seco y de buena frescura, producto de una buena acidez que se conjuga con las mismas notas frutadas encontradas en nariz, las que lo hacen más que interesante.

Vinos para **paladares inquietos**

Las Perdices Viognier 2007

Viña Las Perdices

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, $ 39

La variedad Viognier viene pisando bastante fuerte en los últimos años como alternativa blanca a las ya conocidas Chardonnay y Sauvignon Blanc. De los tres vinos blancos que elabora esta nueva bodega mendocina, el Viognier es de expresión media, con notas de fruta de carozo y una leve nota herbácea. A pesar de no haber pasado por una crianza en madera, en la boca tiene bastante volumen y estructura que lo hacen adecuado para acompañar preparaciones algo más estructuradas, como aves y pescados salseados, así como quesos y platos fríos.

Lagarde Espumante Dolce 2008

Bodega Lagarde

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, $ 39

En el abanico de posibilidades que nos ofrecen los vinos espumantes, los dulces son una minoría que ostenta sólo un puñado de etiquetas. Entre estos, el Espumante Dolce de Lagarde, elaborado con método Charmat a partir de la variedad de origen italiano Moscato Giallo, siempre fue un alto exponente dentro de la categoría. Esto se reafirma con esta nueva cosecha, la 2008, recientemente lanzada. De espuma delicada y pareja, se destaca por sus aromas cítricos y a uva recién cortada que se combinan con un dulzor medio y una acidez que mantiene frescura. Ideal para postres cítricos.

Vinos para **ocasiones especiales**

Canale Estate Merlot 2007

Bodega Humberto Canale

Alto Valle de Río Negro, Río Negro, $ 40

La bodega pionera de la actividad vitivinícola en la Patagonia y próxima a cumplir 100 años, Humberto Canale, acaba de lanzar una nueva línea de vinos que hasta ahora estaban destinados exclusivamente a la exportación. Humberto Canale Estate se compone de cinco varietales y un bivarietal, y de los tintos, el Merlot se destaca por ser el que mejor refleja el carácter patagónico. Notas de fruta negra y ceniza, con aportes justos que le da un breve paso por madera, tiene buena estructura en boca y taninos firmes, al contrario de lo que se podría esperar.

Ricominciare Altísimo Malbec 2006

Bodega Ricominciare

La Consulta, San Carlos, Mendoza, $ 94

Para nadie es novedad el peso que tiene el apellido Catena en la industria vitivinícola argentina. Bodega Ricominciare pertenece a Jorge Catena, hermano del ya famoso Nicolás Catena. Este nuevo desafío que emprende junto a su familia fue bautizado con un nombre que es todo un símbolo para continuar vinculado a la actividad vinícola. Altísimo Malbec resulta un vino de gran expresión aromática que muestra de manera fiel las características que entrega el Malbec en zonas frías. Floral, con notas a violetas y algo de fruta pasa, en la boca despliega taninos firmes, pero amables, una fruta contundente y buena mineralidad. Excelente.

Vinos **de guarda**

Riglos Gran Corte 2006

Bodega Riglos

Gualtallarí, Tupungato, Mendoza, $ 185

Segunda cosecha del vino ícono de esta joven bodega que cuenta con la asesoría del californiano Paul Hobbs. Las características excepcionales de la Finca Las Divas en Gualtallarí hacen que los vinos de Riglos se hayan destacado desde el mismo momento en que vieron la luz. Se trata de un *blend* con predominancia de Malbec que descansó 17 meses en barricas de roble francés nuevas, el cual despliega intensos y variados aromas frutados enmarcados por otros tostados y ahumados. Gran estructura tánica y cuerpo que le augura un excelente futuro sumado a una buena acidez, son sus mayores virtudes en la boca.

Henry Gran Guarda 2005

Bodega Lagarde

Luján de Cuyo, Mendoza, $ 220

Henry Gran Guarda es un vino que se elabora solamente cuando la calidad de las uvas lo amerita. La composición varietal también depende de cuáles fueron las uvas que tuvieron mejor desempeño. Henry Gran Guarda 2005 es la quinta cosecha que se vinifica desde que se presentó el primero de la cosecha '97. En este nuevo *blend* participa, en mayor proporción, el Merlot, entregando un vino de gran expresión con intensas notas de fruta roja y negra, que se conjugan con lo que le imparte los 24 meses de madera. En boca, se muestra robusto y de gran cuerpo, lo cual le asegura una gran evolución en botella.

Chila, sobria elegancia

Por Guadalupe Henestrosa – Fotos de Javier Picerno

Desde la entrada, se adivinan en el fondo los ventanales que se abren al agua y al cielo de Puerto Madero. Ya adentro, la música suave y el ambiente tranquilo invitan, antes de ocupar la mesa, a relajarse en un estratégico living, con libros de gastronomía y comodísimos sillones. En Chila todo alude al buen vivir sin estridencias. Desde la decoración, en elegantes tonos marrones, clásica, pero a la vez moderna, hasta la cuidada atención del personal, que está presente sin hacerse notar.

Se podría decir que Chila es un "restaurante de autor": su dueño, Andrés Porcel, un ejecutivo, licenciado en economía y amante de la gastronomía, fantaseó durante mucho tiempo con armar un emprendimiento propio para aplicar todo lo aprendido durante tantos años de visitar restaurantes por todo el mundo. Cuando, finalmente, tuvo la oportunidad, gestó Chila. Y aquí se nota este conocimiento de los innumerables detalles que conforman la experiencia gastronómica y que van más allá de lo específicamente culinario: disposición de las mesas, iluminación, recepción, presentación de los platos, sutiles toques en la ambientación.

Para las hornallas, Andrés recurrió una joven profesional de amplia experiencia tanto aquí como en Europa: la chef Soledad Nardelli, que se formó en la escuela de Paul Bocouse, en Lyon, y cuenta con un postgrado en Administración de Restaurantes (Alicante, España), se sumó a su proyecto para la elaboración de la carta y el manejo de la cocina. El trabajo conjunto produjo un menú de importante base francesa (lo que se evidencia principalmente en las técnicas de elaboración) que incorpora variados elementos de otras gastronomías. Un detalle por tener en cuenta: más de la mitad de la carta incluye pescados y frutos de mar.

La mano femenina de Nardelli se hace evidente en la sutileza de todas las preparaciones. La carta, finalmente, se va conformando temporada por temporada de acuerdo con el gusto de los clientes. Para estar al tanto de las nuevas tendencias, tanto culinarias como de servicio, todos los años Porcel y Nardelli viajan a alguna ciudad de buena gastronomía, como Nueva York y Lyon, con el objetivo de recorrer los diez mejores restaurantes del lugar.

Para indicar el camino, la comida se inicia con un *set* de delicados *appetizers*: un *poché* de langostinos, de textura suave y sabor muy equilibrado, y un fruto seco envuelto en papel de arroz y marinado con Oporto. En las entradas, brilla el *blini* con salmón y huevo *mollet*, crema ácida y huevas de lumpo ($ 48), una interesante vuelta de tuerca de esta tradicional combinación de sabores. Otra opción es el paté de pato envuelto en pan de *brioche* y servido con una reducción de Semillón Doux ($ 46), una excelente mistura de texturas. Por último, un plato de tradición dionisíaca: la ensalada de higos frescos, endivias, berros,

TIPS

- Después de mucho buscar nombres para su emprendimiento, Porcel se decidió por Chila, que no es otra cosa que una apócope de Cholila, el famoso restaurante de su admiradísimo Francis Mallmann.
- Uno de los puntos sobresalientes de Chila es su excelente panera, que ofrece una increíble selección de panes para no dejar pasar: de Malbec, de mostaza, de maíz, de Roquefort, integral y *focaccia*.
- El menú degustación es una buena manera de recorrer la propuesta de Chila. Incluye entrada (dos opciones), principal (tres opciones) y postre (a elegir de la carta), y cuesta $ 230 sin vino. Con él (una elección diferente para cada plato), el precio es de $ 340.
- La inteligente disposición de Chila permite armar, dentro de su planta, dos salones privados con capacidad para veinte personas cada uno. Resultan ideales para eventos de todo tipo.

DATA

Alicia Moreau de Justo 1160, Puerto Madero, Capital.
Teléfonos: 4343-6067.
Abierto todos los mediodías, de 12 a 15.
Domingo a jueves, de 20 a 1.
Viernes y sábado, de 20 a 1 hora.
Principales tarjetas.
Reservas recomendadas.
Seguridad y valet parking.

queso pecorino, avellanas tostadas y vinagreta de Jerez ($ 34).

Los platos principales marcan claramente la línea francesa de la gastronomía de Nardelli: cocciones prolongadas, elaboradas salsas de sabores complejos, carnes de caza y cremas muy bien tratadas. Un buen ejemplo son las codornices en dos cocciones, con crema de *mascarpone* y limón, y vegetales *baby sautee* ($ 98): el plato despliega pechugas a la parrilla y patas cocidas en vino, a lo que se suma la textura crujiente de las verduras y una deliciosa reducción. También la cola de rape envuelta en jamón Speck, con crema de batata, chaucha rolliza y salsa de soja, jugo de naranjas y miel ($ 74), una excelente combinación de sabores y texturas. Por último, para quienes buscan un plato más *light*, está el lenguado grillé ($ 78), con un muy bien logrado punto de cocción. La carta abre su abanico con pastas (ravioles de conejo, morillas y caldo de cocción, $ 60), *risotto* (con queso azul, mollejas y polvo de pistachos, $ 66) y carnes salvajes (bondiola de jabalí en cocción de cuatro horas, *ragout* de manitas de cerdo, compresión de remolachas, $ 86).

Entre los postres, el preferido de la casa es el *soufflé* de dulce de leche con salsa de amarula ($ 38), una explosión de lava dulce. No dejar pasar el perfumadísimo plato de peras en almíbar con especias, helado de crema americana y *mousse* de peras ($ 34). Tampoco la *crème brûlée* de infusión de té ($ 36). La comida cierra con café (Nespresso) y una muy buena selección de *petit fours*.

La bodega de Chila atesora más de doscientas etiquetas distribuidas en una impactante cava a la vista (que ocupa toda una pared), con capacidad para 1.200 botellas, más otra subterránea que conserva una estiba de otras 7.000. La idea de la carta de vinos es que acompañe el nivel del restaurante sin opacar a la comida. Además, está pensada para maridar con el menú, por lo que puede ir variando con las temporadas. Todos los vinos son nacionales (salvo dos *Champagnes* y los Oportos). Con una fuerte presencia de Malbec, están entrando con fuerza otras cepas menos conocidas, como el Bonarda y el Sangiovese. Los precios van desde $ 50 hasta un Cobos Malbec 2005 de $ 975. También hay vinos por copa desde $ 22. En la entrada, una larga barra de iluminación sugestiva recibe a los comensales con un buen repertorio de bebidas espirituosas nacionales e importadas. Además de los cócteles tradicionales ($ 20 la copa), hay una carta de tragos de autor ($ 30).

Hacia el final de la cena, queda claro que Chila logra su cometido: marcar un punto de excelencia, tanto en lo culinario como en la ambientación y en el servicio. Una verdadera experiencia para atesorar.

EN LAS ENTRADAS, BRILLA EL BLINI CON SALMÓN Y HUEVO *MOLLET*, CREMA ÁCIDA Y HUEVAS DE LUMPO. LAS CODORNICES EN DOS COCCIONES, CON CREMA DE MASCARPONE Y LIMÓN, Y VEGETALES *BABY SAUTEE*, SON EXQUISITAS. NO SE LAS PIERDA.
ENTRE LOS POSTRES, EL PREFERIDO DE LA CASA ES EL *SOUFFLÉ* DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE AMARULA.

Voulez-Bar

COCINA URBANA

POR LAURA LITVIN – FOTOS DE JAVIER PICERNO

ESTILO: contemporáneo, cocina de producto con espíritu francés.
CHEF: Lucas Angelillo. Dice la historia de este local que él fue el primer cliente. Angelillo tiene una una trayectoria interesante, trabajó con Jean Paul Bondeaux en el Alvear Palace Hotel y en el restaurante del Malba.
CAPACIDAD: 100 cubiertos.
HISTORIA: Carla Catuogno, abogada, decidió darle un giro a su vida profesional. Para eso, convocó a su amiga Carola Salmún, pastelera, y le propuso que juntas llevaran adelante un restaurante. Descontracturadas, ofrecen una propuesta muy interesante desde 2006, cuando abrieron el primer local de Voulez-Bar, en el corazón del *boulevard* de la calle Cerviño al 3800. En 2007, lograron comprar la propiedad vecina, que tenía sótano y se agrandaron.
AMBIENTACIÓN: moderna, con toques *vintage*. Se respira un aire neoyorquino y jovial. En el primer piso, una esquina completa con amplios ventanales a la calle, está el salón principal. Techos altos, paredes lisas, un espejo inmenso que agranda el salón y mesas sencillas coronan esta propuesta con aires citadinos. El sótano y salón fumador, ambientado con mesas altas y *livings* amenos, es territorio de Nicolás Vidale, el talentoso *bartender*. Allí, en una barra bien surtida propone tragos de autor, un *must* del lugar.
PLATOS: la carta de día es amplia y destacan los desayunos y los almuerzos abundantes. El menú ($ 18) varía según lo que haya en el mercado: ensaladas varias, ojo de bife con papas rústicas, pastas secas, *risotto* o pollo al ladrillo. También se sirven tés (una carta especialmente diseñada por Inés Berton para Voulez Bar) y cafés, con exquisita pastelería. A las 20, la carta cambia por una con platos más elaborados. Tenga en cuenta que las raciones son muy abundantes. Entre las entradas, se sugiere la Trilogía de mar: langostinos, salmón ahumado y *tartine* de salmón, todo fresquísimo y acompañado por hojas verdes ($ 30). Otra opción es una cuña de queso *Brie* con cebollas caramelizadas, peras de otoño, tomates confitados y *mix* de verdes ($ 24). Entre los platos principales, no se pierda el cordero confitado con papines andinos al perfume de romero ($ 38). La carne se desarma con el tenedor y su textura es una delicia en la boca. El clásico del lugar es el *risotto* Voulez Bar, con arroz *carnaroli*, que se sirve con matambrito de cerdo y hongos de pino ($ 35). Entre los dulces, el *top* de la casa, la *crème brûlée* ($ 15), pero hay mucho más.
SUGERENCIAS: si no desea postre, pida un vino dulce y cierre la cena siguiendo esta nueva tendencia gourmet.
VINOS Y BEBIDAS: la carta de vinos es generosa. Y para todos los bolsillos, con botellas nacionales que van desde los $ 30 hasta $ 120. Entre las bodegas destacadas: Catena Zapata, Angélica Zapata, Alamos, Rutini, Trumpeter, Escorihuela Gascón, Doña Paula, El Esteco. También hay algunas etiquetas de champán, como Chandon (a $50). Y una extensa carta de *cocktails*, desde los clásicos e internacionales, hasta los de autor (entre $ 16 y $ 19).
SERVICIO: personal joven, bien dispuesto e muy informado.
CURIOSIDADES: toda la vajilla es antigua, comprada en anticuarios o coleccionistas.
TIPS:
• No deje de probar el trago "Amor", una mezcla perfecta de Absolut Mandarin, mango, naranja y lima machacada.
• De lunes a viernes hay *happy hour*, de 19 a 21.
• Es posible alquilar el salón del sótano para eventos especiales. Un menú completo con bebida incluida, $ 100 pesos por persona.
RESERVAS: es recomendable.
SECTOR FUMADOR: en el salón del subsuelo.
PRECIO PROMEDIO: $ 70 por persona, sin vino.
DATA: Cerviño 3802. Tel.:4802-4817. Lunes a sábados de 8 a 1. voulezbar@fibertel.com.ar

LA CRÈME DE LA CRÈME, PERO SIN CRÈME.

LLEGARON LOS NUEVOS FLANES NESTLÉ 0%
EN DOS SABORES: VAINILLA Y COCO.
DISFRUTÁ LA OPCIÓN MÁS RICA A LA HORA DE CUIDARTE.

NUEVOS FLANES NESTLÉ 0%. 0% GRASAS. 100% RICOS.

Nestlé®

Mama racha

EL BAR DEL BARRIO

Por Fernanda Soulé – Fotos de Javier Picerno

Estilo: cocina natural, casera y contemporánea.
Chef: Ana Gianini.
Capacidad: 120 cubiertos (distribuidos en las mesas de la vereda, salón en planta baja, primer piso y terraza).
Historia: hace ocho años, cuando Palermo sólo esbozaba con tibieza el perfil que luego explotó en pubs, restaurantes y tiendas de todos los colores, nació Mama racha, un bar de barrio, amigable y simple. El nombre surgió de un libro español que luego la dueña prestó y nunca volvió a sus manos. Como recuerdo de aquella novela, quedó la esquina.
Ambientación: desde hace un par de meses, el lugar que los sábados a la tarde parecía una cajita de zapatos, se amplió y se llenó de sol. El espíritu es el de siempre: relajado, informal y ahora también... muy cómodo.
Platos: todo es *made in* Mama racha. En el último piso de la versión ampliada del bar, hay una pastelería donde se hornea todo –pero todo– lo que se ofrece en el menú: panes, tortas, pastas, alfajores, *muffins*, etc., salen de allí. También desarrollan sus propios *blends* de tés, los jugos, el yogur y hasta la granola con la que salpican los desayunos.
Sugerencias: los *brunchs* y las meriendas ya son un clásico. Hay opciones armadas, pero también se puede crear la propia *a piacere*. Para sortear las últimas mañanas frescas del año, una infusión de té negro, limón, miel y jengibre. Al mediodía, un Entrepanes gourmet (integral con frutos secos y cascaritas de naranja, con gírgolas asadas, *mousse* de tomates secos, hojas de rúcula y queso *Brie*). A la noche, hay que probar los ñoquis de calabaza (rellenos de queso y nueces, con manteca de tomillo).
Vinos y bebidas: la carta cumple con un listado de bodegas reconocidas. El próximo desafío es sumar opciones y trascender los clásicos para descubrir perlitas y nuevas etiquetas.
Servicio: muy eficiente. Aun en la planta alta y en la terraza, uno nunca se siente olvidado.
Para no perderse: el tiramisú hecho con auténtico queso *mascarpone* y vainillas caseras.
Curiosidades: cuando la salida incluye a los chicos, las camareras acercan a la mesa juegos de madera.
Tips: la ampliación de la casa trajo también nuevas propuestas. Ahora, la planta alta puede reservarse para eventos, presentaciones e incluso reuniones sociales, y solicitar una opción de *catering* con precios especiales.

Salvedades: si bien la zona no duerme, Mama racha no es un pub para planear una noche larga. Es más bar que restaurante, pero más para el día que para la trasnochada.
Sector fumador: no en el salón, sí en la vereda y la terraza ("el aire es libre, no te toco").
Precio promedio: desayuno: $ 22. Mediodía: $ 40. Noche: $ 70 (con vino y postre).
Data: Costa Rica 4602, esquina Armenia. De lunes a lunes de 8.30 a 1. Wi-Fi. Reservas: 4833-4950 / energiasolar@fibertel.com.ar.

abre

Ojos que no ven, cuidado que se siente.

Con los Paños de Microfibra de Media Naranja cuidás toda tu casa hasta el último detalle, hasta esos que son invisibles, pero se notan.
Porque la Microfibra de Media Naranja está compuesta de fibras sintéticas ultrafinas que atrapan la suciedad microscópica, sin acumular olores, sin residuos ni marcas y duran mucho más.

Cuidado superior para todas tus cosas

MUEBLES VIDRIOS MULTIUSO PISO TECNOLÓGICA

ALPARGATAS

www.brillasvos.com.ar

Smart Clean
LÍNEA PREMIUM

seducir en septiembre

Por Elisabeth Checa*
Ilustración de Alma Larroca

Durante la consagración de la primavera, la sensualidad estalla. Todo el mundo quiere tener una historia con aromas a azahares, pero nada que ver con casamientos, por supuesto. Los restaurantes son escenarios propios para esos encuentros que pueden terminar en romance apasionado, *light* o divertimento un poquito histérico. El hedonismo, los goces materiales, las burbujas, tientan.

Me lo cuentan –por supuesto, sin decir nombres– muchos de mis amigos dueños de restaurantes: el mismo tipo que un domingo invade con prole, mujer y hasta una suegra o un nono, pide Coca para todo el mundo, media botella del vino de la casa para él y su señora, y comparte tres platos entre siete, aparece un día de semana a la noche –lunes o martes, preferentemente– con una oscura flaca deslumbrante y como desganada, o una rubia pulpetona y dorada. No es cuestión de pasar así como así de un rol al otro.

Previene a los mozos conocidos, sus cómplices. Atención: "1. Cuando llego, deben preguntarme si quiero la misma mesa de siempre, allá en un recoveco. 2. No bien nos sentamos, dos flutes de *Champagne*. 3. La carta de platos y de vinos me la da a mí, ¿entiende? 4. A la señora, a quien deben llamar *madame*, apenas toma dos sorbos le vuelven a llenar la copa de vino, sin revolotear. Tienen que ser como sombras atentas, nada más. Y, sobre todo, meta *Champagne* antes y después. Del francés, claro".

La selección de los platos es importante: hace unas décadas, en la Argentina era fácil: *cocktail* de langostinos con palmitos, suprema Maryland, Charlotte, con un vino blanco ultraclásico, de botella verde tipo Riesling y etiqueta sepia. Ése era el menú seducción barrial. Un escalón más arriba, para chicas burguesía alta, la propuesta consistía en palta con camarones, pollo con champiñones y *mousse* de chocolate. Y un tinto suave, tan suave que no parecía vino. Era un vino de ninguna parte. Ahora, al pobre hombre se le complicó con esta historia de la cocina fusión, los varietales nuevos, los vinos clásicos, las enologías New World. Sobre todo, porque tanto él cómo su invitada –supone, una chica ilustrada– tienen mucha información sobre los productos míticos que pueden estimular el amor, sobre las modas, los nuevos vinos. Estamos muy lejos del apio con nueces de Jacinto W. Apuesta a lo seguro, sushi, *sashimi*, cebiche, que siempre viene con jengibre, especia que, según sus precarios conocimientos, estimula el erotismo. Con Sauvignon del año, de ultimísima cosecha, sensualidad pura.

Mientras lee la carta con productos de la *saison*, ve que hay un plato con alcauciles y recuerda que en alguna parte leyó que ese vegetal era lo que despertaba fervores en la sensual Catalina de Médicis. Se manda con los alcauciles salteados. Pero la señora, que no es ninguna tonta, le comenta escandalizada: "Con los alcauciles no se puede tomar ningún vino. Me encantan, pero pedí agua mineral". El agua no estimula nada. Seña al mozo, que, solícito, aclara que ese día no entregaron. Repasa su lista de ayudines para el amor: palta, albahaca, camarones, ostras, chocolate. Lentejas. Ají, para él. En la cultura preincaica había una relación metonímica entre el ají y la virilidad, era la base que la sustentaba. Cuanto más macho, más picante. Pimientos de Padrón. Eso es. Tuvo mala suerte, no le toco ningún picoso, sólo los que non picaban. El chocolate no falla, se dice acordándose de Moctezuma y sus hazañas eróticas. He aquí que el traslucido objeto del deseo dice que engorda, quiere un panqueque de dulce de leche. La historia se desarrolla, paso a paso, con conejo como plato principal (con el conejo debe pasar algo, imagina, por asociaciones reproductivas), sin torpezas tipo patita debajo de la mesa. Eso sólo es excitante si la pata es de la mujer de otro comensal. En la medida que el mozo sirve distraídamente el vino en la copa, la señora pierde entusiasmo, bosteza, no hace ningún esfuerzo para seguir con ese juego al que fue invitada sin que le preguntaran. Tampoco se impresionó con los precios de la carta de vinos, de los cuales, por supuesto, el seductor eligió el más caro. La chica sabe. Finalmente, cuando el hombre enciende su puro, ella se levanta: "Mirá, quedate fumando, no hay drama, yo estoy muerta de sueño, me levanto tempranísimo, me tomo un *remise*. ¿Sabes qué?, siempre me pasa lo mismo: el vino me da sueño. Y el *Champagne*, ni te cuento". El varón sabe que esa noche, no, porque, como dice el refrán árabe: "Nada peor que un café frío o una mujer dormida". ●

Los **restaurantes** son **escenarios propios** para **encuentros sensuales** que pueden terminar en **romance apasionado**, *light* o **divertimento** un poquito **histérico**. El **hedonismo** y las **burbujas,** tientan.

* Periodista especializada y conductora de *El club del buen beber*. Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*

espumas artesanales

Una variada oferta de cervezas de gran calidad apareció en los últimos años para los amantes de esta bebida. Aquí, un panorama por las etiquetas artesanales más prestigiosas que logran cautivar a conocedores y curiosos.

Por Maco Lucioni – Fotos de Otro Mundo Brewing Company, Cerveza Antares y Stone Brewing Co. Argentina

Hay que admitirlo, en nuestro país no tenemos una gran tradición cervecera. Sin embargo, el consumo de cerveza registró un fuerte aumento en los últimos quince años, robándole una tajada al vino. Si en la Argentina de la década del setenta se consumían pocos litros *per cápita* por año, hoy ese consumo trepó a valores cercanos a los 35 litros. Luego de la crisis de 2002, comenzaron a aparecer pequeñas cervecerías que elaboran productos de calidad para satisfacer un nicho de demanda compuesta por tomadores que buscan, en una cerveza, algo más que una bebida refrescante y para quitar la sed.

Para obtener una cerveza de excelencia, es necesario que los ingredientes que intervienen en el proceso de elaboración sean de la mejor calidad posible. El primero y principal, el agua, ya que la cerveza, casi en su totalidad, se compone de dicho elemento, por lo tanto es necesario que ésta tenga determinadas características en lo que hace a su composición mineral para convertirse en un agua idónea. Luego, el cereal que constituye el corazón de la cerveza es la cebada, que se utiliza para elaborar bebidas de calidad. A ésta hay que maltearla, es decir, someterla a

un proceso de germinación que se interrumpe con calor, para convertirla en cebada malteada o malta. Los sabores de la cerveza dependerán mucho del tipo de cebada utilizada, cuanto mayor sea su tostado, la bebida será más oscura y sus sabores, diferentes. Por último, existe un tercer ingrediente, que es el lúpulo, que no es ni más ni menos que las flores secas de una planta trepadora que lleva el mismo nombre y que se utilizan disecadas para impartir sabor, aroma y amargor a la cerveza, además de ser un excelente conservante.

Para entender aún más las diferencias, hay que tener en cuenta que la mayoría de las cervezas industriales y de consumo masivo de nuestro país son cervezas del tipo Lager, que tienden a parecerse al estilo Pilen o Pilsner, aunque casi todas están elaboradas a partir de la mezcla de cebada malteada y otros cereales llamados "adjuntos". Entre éstos, los más comunes son el arroz y el maíz, con los que se obtienen cervezas ligeras y de poca expresión. En cambio, estas pequeñas cervecerías con producciones mucho más acotadas en volumen están volcadas a la elaboración de cervezas del tipo Ale, en las que se utiliza exclusivamente cebada malteada, que luego, dependiendo del tipo utilizado y del lúpulo, determinarán los diferentes estilos. Son lo que se conoce como cervezas de fermentación alta, ya que las levaduras que se utilizan actúan en la superficie de las cubas. Se caracterizan por tener aromas más frutados, ser más aromáticas, beberse un poco más calientes, no heladas, y tener mayor estructura en boca. Esto no quiere decir que las Lager no sean buenas y que las Ale sí lo sean, simplemente son tipos diferentes.

Los protagonistas de esta movida cervecera artesanal o semiindustrial transitaron caminos diferentes. Como la elaboración de cervezas Ale no requiere demasiada tecnificación ni equipos de frío, muchos comenzaron abriendo bares de venta al público que elaboraban su propia cerveza, lo que en

la jerga se conoce como *brewpubs*. Otros, en cambio, plantearon el negocio desde el inicio como un pequeño emprendimiento industrial, verdaderas microcervecerías orientadas a la elaboración de un producto de calidad.

Una cerveza de Otro Mundo

Un ejemplo de emprendimiento serio, que fue desde sus inicios encarado de manera profesional y planteando con objetivos claros, es Otro Mundo Brewing Company. Pablo Fazio (socio fundador y CEO), junto a Marcelo Cerdan (socio y maestro cervecero), considerado hoy el máximo referente en materia de cervezas de calidad y artesanales del país, fueron los responsables de recuperar la vieja cervecería San Carlos, ubicada al sur de la provincia de Santa Fe. Así nació, en 2004, **Otro Mundo**, una empresa que elabora cervezas Premium a partir de lúpulos y cebadas de altísima calidad que compra a importantes proveedores de Alemania, Inglaterra y República Checa, los cuales abastecen a las cervecerías más prestigiosas del mundo, como también de la Argentina. En la actualidad, su *portfolio* lo componen tres etiquetas. La primera que presentaron fue su Strong Red Ale, de intenso color cobre y buena

expresión aromática, en la que se destaca su marcado sabor frutal y una elevada graduación alcohólica (7,5%). A ésta, le siguió una Golden Ale, de color dorado y elaborada a partir de un interesante *blend* de cebadas y de lúpulos. Es menos frutal, pero con buen sabor a malta de primera calidad y amargor medio. Por último, su producto mas reciente, una Nut Brown Ale, más oscura, ya que intervienen en el *blend* de cebadas algunas tostadas y caramelizadas que imparten aromas a chocolate amargo, y frutos secos que le dan el carácter "nut". Tienen una excelente distribución de alcance nacional, con lo que se consiguen en los principales supermercados del país, así como en bares y restaurantes.

Las **cervezas artesanales** se **caracterizan** por ser más **frutadas** y **aromáticas**, se beben un poco más calientes, no heladas, y tienen **mayor estructura** en la **boca**.

León Ferrari, dueño de Antares, comenzó con un kit de elaboración de cerveza artesanal que le obsequió un amigo americano.

Antares, la marplatense

El proyecto Antares, en cambio, nació a partir de una iniciativa de León Ferrari, que con un *kit* de elaboración de cerveza artesanal que le obsequió un amigo americano, comenzó a producir cerveza para los amigos en el quincho de su casa, en Mar del Plata. El *hobby* fue creciendo, hasta tal punto que junto a su mujer Mariana y a Pablo Rodríguez, un viejo compañero de facultad, ingeniero químico al igual que él, decidieron abrir, en 1998, un pequeño *brewpub* que tuvo rápidamente un gran suceso. Así nació el primer Antares Bar de Mar del Plata, el cual, a partir de que comenzó a vender su cerveza a otros bares, tuvo que mudar la elaboración a un lugar más espacioso y que en relativamente poco tiempo se convirtió en una fábrica que elabora 60.000 litros mensuales de cerveza y exporta. Hoy, Antares comercializa siete variedades de cerveza en barriles

LO QUE MAS TE GUSTA, CONVERTILO EN CHOCOLATE.

Nueva Fondue Aguila de chocolate. Un clásico postre de la alta respostería europea con el mejor chocolate fundido para acompañar con frutas, galletitas y budines.
Práctica, cómoda y ahora en envase para microondas.
¡En sólo unos minutos está lista para poder compartir con quien quieras!

Cómo hacer para que disfrutes al máximo todo el sabor de la Fondue Aguila.

Primero sacá la tapa plástica y el sello de aluminio. Después colocá el pote dentro del microondas sobre un plato. Ahí lo calentás a media potencia durante un minuto. Cuando está, lo sacás y removés el chocolate. Por último volvés a repetir la operación de calentamiento durante un minuto hasta que se funda y la veas de un aspecto cremoso y brillante.

y botellas, y al bar de Mar del Plata se han sumado otros siete; dos propios en Capital y cinco franquicias en ciudades como Bariloche, Tandil, Mendoza, La Plata y uno más cerca de Playa Grande, en los que además se sirven platos pensados especialmente para acompañarse con sus cervezas. Su variada oferta de Ales se compone de una Kölsch, estilo nacido en Colonia, Alemania, fresca, suave y de sabor frutado; una Scotch Ale, estilo originario de Escocia que se caracteriza por su importante sabor de cebada y poca impronta de lúpulo; una Barley Wine, de elevada graduación alcohólica (10%), licorosa y con mucho sabor a malta, y una Honey Beer con aroma y sabor que recuerda a la miel fresca. A éstas, se agregan tres cervezas negras, una clásica Porter, una Cream Stout y una Imperial Stout, elaboradas con maltas más tostadas que le imprimen aromas y sabores tostados, de chocolate, cacao, café y otros. Además, es común que hagan ediciones especiales que llaman Selección del Brewmaster y que venden durante pocos meses, como la Antares Altbier, una Ale de un estilo particular originario de la ciudad de Dusseldorf, en Alemania, de aromas caramelizados y con buena impronta de la malta y el lúpulo; o la Antares Tripel, refinada, pero intensa, de alta graduación alcohólica. Una oferta de calidad con variantes para todos los gustos.

Las **pequeñas cervecerías** producen **cervezas** del tipo **Ale**, en las que se utiliza **exclusivamente cebada malteada**. Dependiendo del tipo utilizado y del **lúpulo**, se crean los **diferentes estilos**.

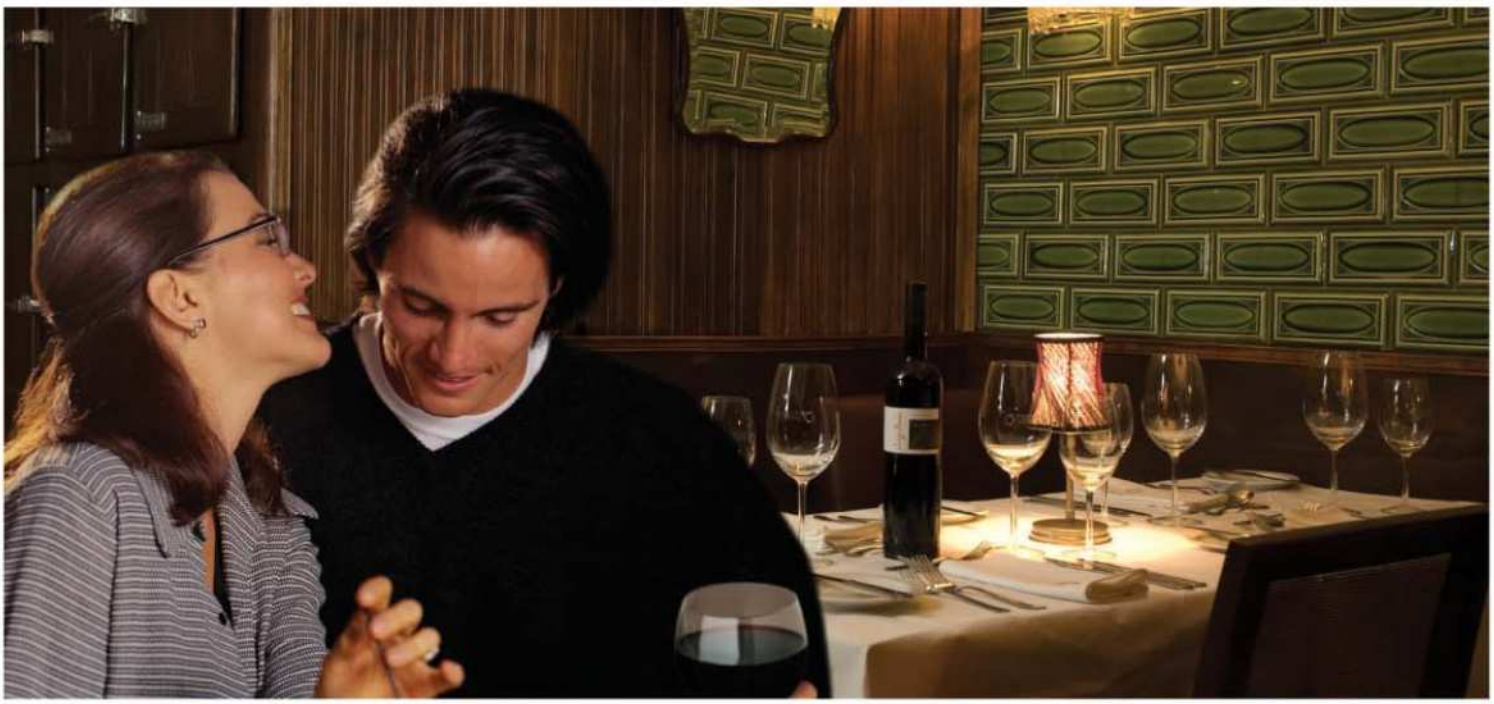
Desde Pilar y con acento americano

Otro de los emprendimientos que comenzó como un *brewpub* y que hoy continúa en actividad, para luego comenzar a comercializar su producción, es **Stone Brewing Co**. de Pilar. Éste es un proyecto que nació como iniciativa de dos amigos que trabajaron durante cinco años en la pequeña planta de Stone, en San Diego, California, hasta que regresaron al país con la técnica y el contrato firmado para reproducir sus cervezas en estas latitudes. Entre los estilos de Ales que elaboran, encontramos a la que es su cerveza de cabecera, una Pale Ale, luego tienen una Indian Pale Ale muy lupulizada; dos negras, una Porter y una Irish Stout; y una Wheat Beer o cerveza de trigo, suave e ideal para el verano. A diferencia de las anteriores, sus cervezas se comercializan exclusivamente en barriles y se pueden probar en el pub de Pilar y en algunos bares selectos de Capital.

Por último, no hay que dejar de hacer referencia a la importante cantidad de cervezas artesanales que se elabora en los diferentes rincones del país y que se puede disfrutar en los distintos bares que las fabrican allí mismo, o que también embotellan para su comercialización. Éstas son generalmente de tipo Ale, y las hay en variados estilos y calidades a veces desparejas, aunque una sana recomendación es disfrutarlas en su lugar de producción, ya que muchas se desequilibran con el traslado, así como es común encontrarse con botellas vencidas o viejas. ●

PANAMERICANO
BARILOCHE

JOVEN, ARMONIOSO, DE BUEN CUERPO.
ASÍ TE VAS A SENTIR.



TINTO BISTRÓ ABRIÓ SUS PUERTAS EN PANAMERICANO BARILOCHE.

TINTO
BISTRO

EL PRESTIGIOSO RESTAURANT LLEGÓ A BARILOCHE TRAYENDO LA MEJOR COCINA FUSIÓN DE AUTOR. SU PROPUESTA GOURMET OFRECE UN MENÚ CON MATERIAS PRIMAS REGIONALES QUE FUSIONA TÉCNICAS ORIENTALES, MEDITERRÁNEAS Y CENTROEUROPEAS, MARIDADAS CON UNA CARTA DE SELECTOS VINOS NACIONALES, Y UNA BARRA EN LA QUE SE DESTACAN LOS WHISKIES Y LOS TRAGOS. TINTO BISTRÓ LOGRA ASÍ UN PERFECTO BALANCE ENTRE COCINA, AMBIENTACIÓN Y SERVICIO.

AV. SAN MARTÍN 536/70 (R8400AIS) SAN CARLOS DE BARILOCHE - RÍO NEGRO - ARGENTINA
TELÉFONO & FAX: (54-2944) 40 9200 - RESERVASBARILOCHE@PANAMERICANO.US - WWW.PANAMERICANO.TRAVEL
GDS: BRC - APOLO/GALILEO: UI 7445 - SABRE: UI 19942 - AMADEUS: UI BRCPAN - WORLDSPAN: UI 12782

cocinar **con cerveza**

Con entusiasmo, distintas variedades de cerveza comienzan a ganar terreno en la mesa gourmet. En esta ocasión, el maestro cervecero del restaurante-bar Antares eligió tres de sus especialidades artesanales para crear platos exquisitos.

Fotos de Constanza Niscovolos – Producción de Liliana Cameroni
Chef Johana Laffihe

aros de cebollas

INGREDIENTES

1 huevo
500 ml de cerveza Kölsch
500 ml de leche
1 1/2 taza de harina
1 cebolla
- Aceite c/n
- Perejil picado c/n
- Pimienta, a gusto
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

En un recipiente, mezcle el huevo con la cerveza y la leche. Incorpore la harina y bata bien hasta que quede una pasta sin grumos. Salpimiente. Corte la cebolla en rodajas, pase por la mezcla y fría los aros en aceite bien caliente.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva los aros en un plato chico y espolvoree con perejil picado.
(Para 2)

CERVEZA KÖLSCH

La cerveza rubia Kölsch es una de las variedades más destacadas y consumidas en Alemania. Originaria de la ciudad de Colonia, esta bebida se elabora desde el año 874, y tiene una gran tradición. Es una cerveza de fermentación alta, de color dorado, fresca en aroma y con un acabado seco con presencia de lúpulo al final.

El término Kölsch no fue empleado para definir a esta cerveza hasta el 1918. Pero durante la década del sesenta, su producción y fama aumentó notoriamente. Es una rubia, con carácter, aunque su graduación alcohólica oscila entre los 5 grados. Tiene un amargor característico, pero es menos amarga que otras variedades como la Pilsen. Su apariencia es de un dorado claro y su fermentación, pero se da a temperaturas más bajas, la pone en la categoria de las del tipo Ale. Resulta ideal para acompañar quesos, fiambres y por supuesto, especialidades alemanas.

cazuela de lomo

INGREDIENTES

1/2 k de cebolla
200 g de cebolla de verdeo
3 zanahorias
500 g de lomo
500 ml de cerveza Porter
150 g de champiñones
1 cda de coriandro
1 papa
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las cebollas en pluma; la cebolla de verdeo en trozos irregulares y las zanahorias en rodajas. Rehogue en una olla hasta transparentar. Incorpore el lomo cortado en cubos y séllelo. Agregue la cerveza hasta cubrir la preparación e incorpore los champiñones fileteados. Salpimiente y añada el coriandro. Deje reducir. Corte la papa en cubos y fríala en una sartén aparte.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva la carne y las verduras en una cazuela mediana y acompañe con las papas por encima, como guarnición.
(Para 2)

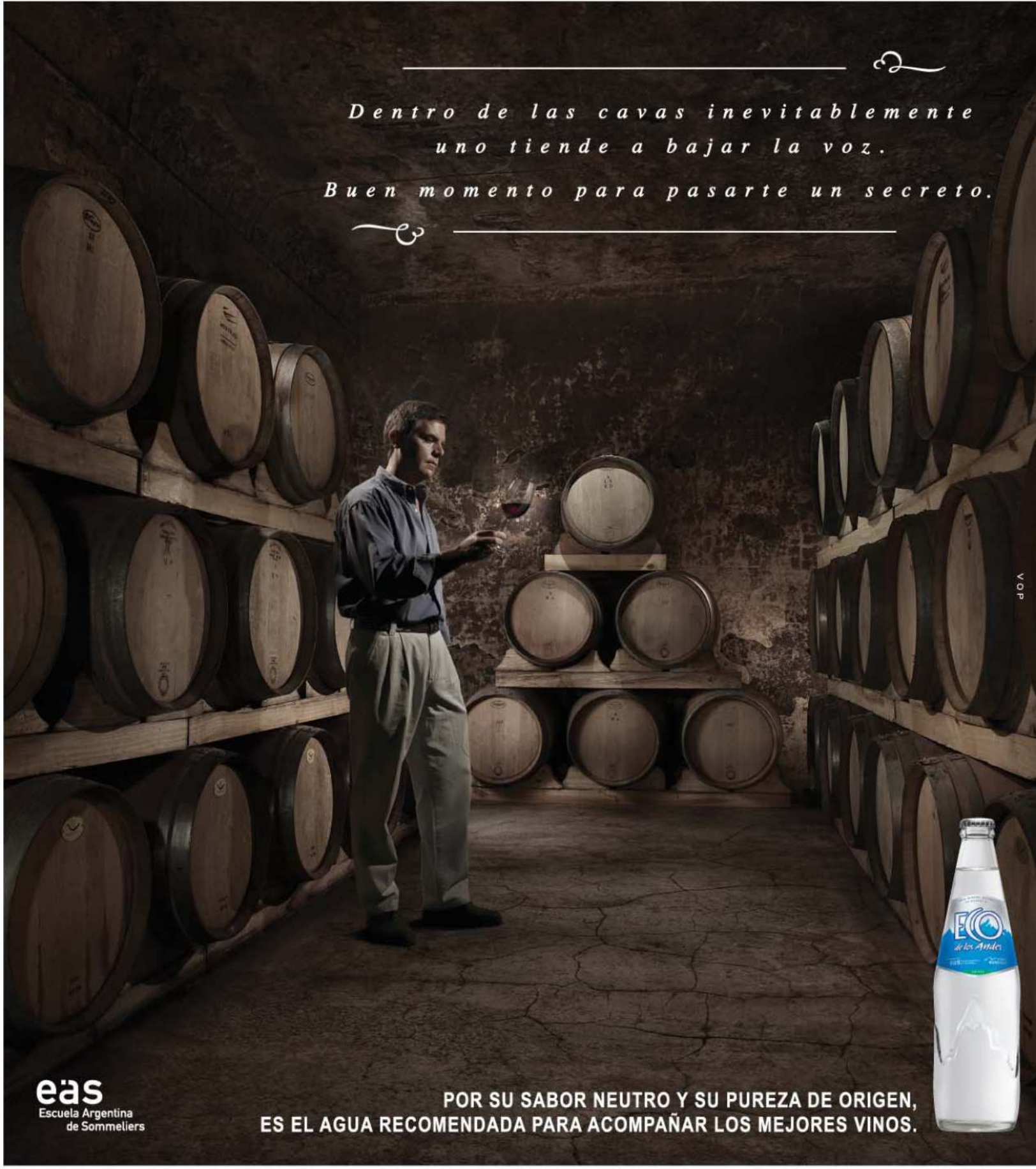
CERVEZA PORTER

De clásico estilo inglés, la cerveza Porter se destaca por sus notas de malta tostada y chocolate. De color oscuro, es corpulenta y suave a la vez, con un delicado sabor a castañas y azúcar negra. Su contenido alchólico es de 5,5% y tiene un aroma particular, producto del malteado y la amargura del lúpulo. Es generalmente fuerte y oscura, y se elabora preferentemente con aguas débiles, en detrimento de las duras.
Sus orígenes se remontan a la Londres del siglo XVIII, cuando se fabricó una bebida que contenía una tercera parte de una pinta de una Ale, otra de cerveza y de Twopenny (una cerveza más fuerte).
En ese momento, el precio de la malta había aumentado notablemente, y eso indujo a tostarla más y a añadir más lúpulo para incrementar el sabor. Tal vez éste sea el origen real de la Porter. En Irlanda, especialmente en Dublín, la bebida se conocía como *plain proter* (Porter clara) o, simplemente, *plain*.
Dentro de las diferentes variedades, la Porter es una de las más escogidas a la hora de saborear una exquisita cerveza negra. Corresponde al tipo de cervezas Ale, su aroma es predominantemente malteado y su sabor se destaca por la amargura del lúpulo. Su coloración es robustamente oscura y es perfecta para acompañar ahumados, carnes y mariscos.

Maridar platos con **cerveza** abre una **interesante variedad** de opciones **gourmet**. Platos **calientes** y **fríos**, **dulces** y **salados** para servir en una **reunión de primavera**.

Dentro de las cavas inevitablemente uno tiende a bajar la voz.

Buen momento para pasarte un secreto.



eäs
Escuela Argentina de Sommeliers

POR SU SABOR NEUTRO Y SU PUREZA DE ORIGEN, ES EL AGUA RECOMENDADA PARA ACOMPAÑAR LOS MEJORES VINOS.

ESTAS BODEGAS ACOMPAÑAN SUS MEJORES COSECHAS CON ECO DE LOS ANDES.

BODEGAS NIETO SENETINER DESDE 1888

ALTA VISTA Terroir Expression Winemakers

BODEGAS SALENTEIN

TRUMPETER RUTINI WINES

PULENTA ESTATE

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

parfait de cerveza a la miel

Para el praliné

INGREDIENTES

200 g de azúcar
200 ml de agua
200 g de avellanas

PROCEDIMIENTO

Realice un caramelo con el agua y el azúcar. En una placa enmantecada, viértalo sobre las avellanas. Cuando el praliné esté frío, procéselo. Reserve.

Para el aparato bomba

100 ml de agua
250 ml de cerveza Honey Beer
100 g de azúcar
6 yemas
400 ml de crema de leche
• Miel, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una olla, lleve al fuego el agua, la cerveza y el azúcar hasta lograr un almíbar. Bata las yemas y agregue el almíbar en forma de hilo. Aparte, bata la crema de leche a medio punto. Integre las preparaciones en forma alternada. Vierta en pequeñas cinturas 1/3 de la preparación y lleve a frío por media hora. Luego, incorpore el praliné picado y cubra con el resto de la preparación. Lleve nuevamente a la heladera por 1 hora.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Desmolde la cintura en un plato y salsee con miel. Puede decorar con una figura de caramelo.
(Para 2)

HONEY BEER

Hace 4.000 años era costumbre en Babilonia, durante un mes después de la boda, que el padre de la novia proveyera a su yerno con toda la cerveza de miel que pudiese tomar. Como el calendario babilonio estaba basado en fases lunares, este período fue llamado "luna de miel". La cerveza de Miel Antares es suave, seca y refrescante, con sublimes tonos de miel en el aroma y postgusto. Su contenido alcohólico es de 7,5%.
La Honey Beer se hace mediante un agregado de miel a la fermentación tradicional. De ese modo, se produce un efecto similar al agregado de azúcar sobre el final: mayor cantidad de gas, aumentar el contenido alcohólico y quitar rudeza a los caldos. Pero en un 95% de la materia, la miel se evapora, quedando sólo su esencia y unas suaves notas que de ningún modo son invasivas al paladar.
El resultado es una bebida con un tinte levemente dulzón, clara y, además, posee un exquisito sabor particular.

AGRADECIMIENTOS

Antares Puerto Madero. A. M. de Justo 1808, Tel.: 4315-6371, mediodía y noche.
Ac Decoraciones. Ricardo Gutiérrez 1395 - Olivos. Tel.: 4790 9633.

NUTRISUR

Un producto natural, elaborado con maíces seleccionados, ideal para preparar platos de alto contenido nutricional para toda la familia.

PEDRO PICCIAU - Chef

Obtuvo el 1º Premio Internacional de la Cocina Bolognesa, en Castel San Pietro Terme (Bologna, Italia) la recomienda en su restaurante.

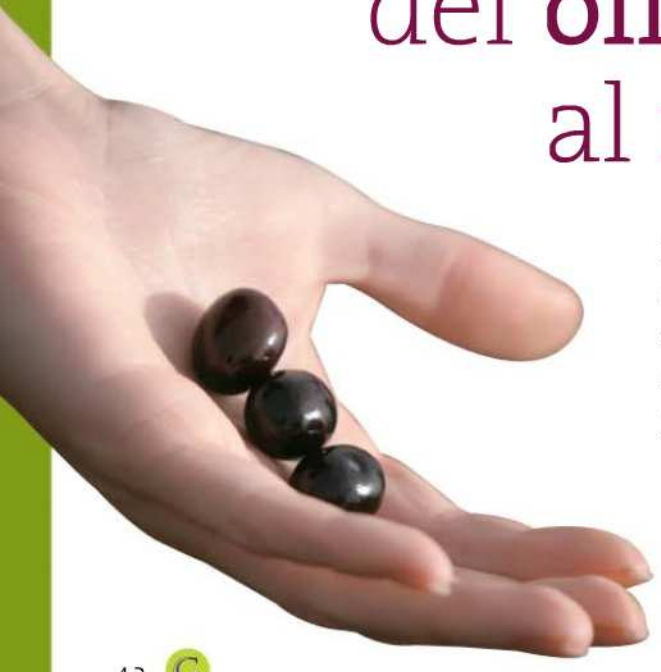
RIVARA
Elabora y envasa para:
INPAL FOODS S.A.

Actualmente disponible en
Supermercados Mayorista
makro
Las 3 variedades en envases de 500 - 750 - y 1000 grs.

NUTRISUR

Info@nutrisur1.com
www.nutrisur1.com

del olivar al mundo gourmet



Fabricar aceite de oliva es un arte milenario. Desde los griegos y romanos, hasta hoy, la técnica de elaboración no modificó su espíritu. Los avances tecnológicos que ahora se utilizan ofrecen mayor rendimiento, para un mismo objetivo: lograr un placer extra virgen.

Por Emiliano Sarasola

El olivo es un cultivo rústico. No pide mucho para nacer, y puede crecer y dar su fruto casi con la indiferencia del entorno que lo rodea. Esta particularidad hace que en las calles de las ciudades cercanas a plantaciones de olivares se pueda encontrar a esta planta ofreciendo una importante sombra gracias a su frondosa copa, que no pierde hojas en ningún momento del año.

Pero, si la intención es obtener del olivo aceitunas con atributos para producir un aceite de calidad, es importante observar detalles de su cuidado que harán la diferencia entre una planta sana, que entregue un buen producto, y otra con pobre rendimiento.

La zona donde idealmente germina es entre los paralelos 20 y 40 de ambos hemisferios (similar al vino). Y dos son los factores más relevantes para su crecimiento: el agua y el sol. El exceso o la escasez de estos elementos influye directamente en su rendimiento.

En la Argentina, Catamarca, La Rioja, San Juan y Mendoza son las provincias en las que se dan las condiciones de suelo y amplitud térmica –entre el día y la noche– más favorables para su sembrado. No obstante, existe una diferencia en la productividad entre las plantaciones del sur del país, donde se nece-

sitan de 6 a 8 kg de aceitunas para producir un litro de aceite, y del Norte, donde son precisos 12 kg para obtener la misma cantidad. Dentro de esta climatografía esencial, también se suceden los fenómenos meteorológicos que pueden destruirla, como el granizo, que rompe el fruto y lastima las ramas que, mal curadas, son factibles de infectarse con microorganismos que evitan que sea productiva. El otro gran enemigo es la helada, especialmente la tardía, que deshidrata al fruto y reduce su componente graso.

El comienzo

El olivo no surge de una semilla, por lo menos si se tiene la intención de usarlo como cultivo. Este árbol debe ser creado a través de plantines o esquejes que se plantan durante un año en macetas. Terminado dicho período, se lleva al suelo y comienza su año cero.

Para permitir el correcto desarrollo de las raíces, entre cada hilera del sembradío debe existir entre 5 y 7 metros de separación. Una vez asentado, se necesita tiempo y paciencia hasta llegar a crear aceite extra virgen. Este cultivo da fruto una sola vez por año y para que comience a rendir, en la mejor de las hipótesis, es necesario esperar cuatro años desde su siembra. Sin embargo, el período normal de espera para la primera cosecha es de ocho años.

La buena noticia es que el olivo es productivo, por lo menos durante 150 años, si se mantienen de forma intensa las actividades de poda y raleo para que la planta no se vaya en madera y se concentre en dar fruto. En una hectárea, con un método no intensivo, pueden crecer unas cuatrocientas plantas, que dan un rendimiento de entre 4 y 6 toneladas. Esta cantidad va a contener de un 12% a un 15% de aceite en su peso. Es decir, unos 6.000 kg representan 900 kg de aceite.

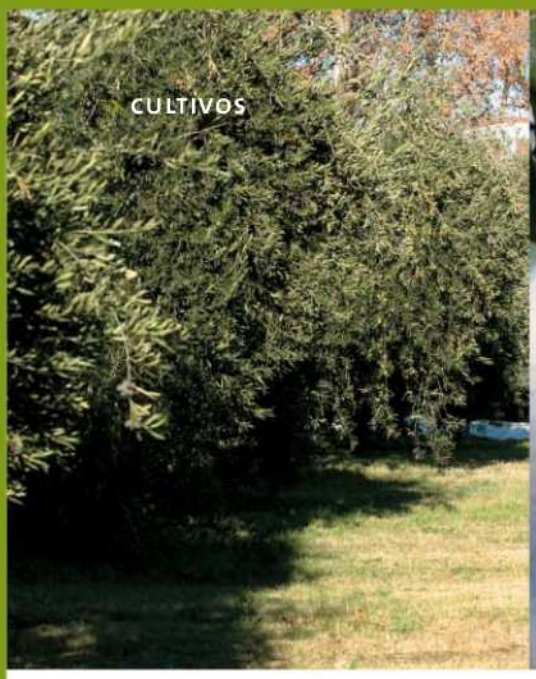
En pleno proceso, uno de los inconvenientes que tiene el olivo es la llamada vecería. Este fenómeno se produce de forma constante y consiste en una abundante cosecha, seguida por otra escasa (un 40% menos). Para atenuar esta pérdida de producción, la industria se vuelca por plantar la variedad arbequina, de origen español. Este tipo de planta es de producción regular y

MUY PURO

Para conseguir el aceite de oliva extra virgen con el máximo contenido de antioxidantes naturales y otros componentes específicos relacionados con la calidad, se aplica el método "sinolea". Éste se realiza en una máquina que injerta y extrae de forma continua la pasta de aceitunas, una hoja de acero inoxidable que retira el aceite gota por gota, siguiendo el fenómeno físico de tensión superficial.

ÁRBOL CON DOS VARIEDADES

Aunque es un caso raro, un árbol de oliva puede contener dos variedades de aceitunas. Esto sucede porque en determinado momento de su crecimiento sufrió algún daño (por granizo o falta de cuidado) y como resultado, del mismo tronco, por autogerminación o un injerto, se desarrolló una rama de un varietal distinto del original.



El **olivo** es **productivo**, por lo menos durante **150 años**, si se **mantienen** las **actividades** de **poda** y **raleo**, que **garantizan** que la planta no se vaya en **madera** y se **concentre** en dar **frutos**.

EL OLIVO TOUR

Un recorrido gastronómico y de relax de tres días. Ésta es la invitación del "Olivo Tour", una experiencia para vivir San Rafael (Mendoza) de forma diferente. Durante estas jornadas, la propuesta es visitar las fincas de la aceitera Yancanelo para comprender cómo se desarrolla el cultivo de la aceituna, y cuáles son los varietales y las características de estas plantas. Además, se podrá recolectar aceitunas para luego hacer el propio aceite de oliva, mientras un grupo de expertos orientarán a los visitantes en el arte de la cata de este alimento. También se podrá conocer el primer acetífico (lugar donde se hace el aceto balsámico) que existe fuera de Italia y catar distintos tipos de aceto. El tour incluye una sesión de belleza en Dell' Olivo Spa (con masajes corporales con productos derivados del aceite de oliva y la aceituna), visita a bodegas Bianchi y Umbro, y un recorrido por la naturaleza que rodea a San Rafael. Más información en Tower Inn & Suites, de San Rafael. Tel.: (02627) 427190.

apreciada por su carácter sensorial adaptado al paladar de América Latina (frutada, ni amarga ni picante), aunque no ofrece una alta carga de frutos en el árbol.

La producción

▸ **Paso 1: cosecha.** Comienza entre abril y mayo, y termina entre julio y agosto. En total, la campaña tiene un lapso de 120 días. Durante la recolección, los ingenieros buscan el punto de maduración de cada variedad de aceituna (en una plantación puede haber hasta siete varietales con diferentes momentos de maduración) para lograr la identidad que debe tener el aceite, según cada marca. La recolección más común es la manual, realizada por dos personas por árbol, a las que le lleva una hora extraer todos los frutos. También existen segadoras mecánicas, como vibradores de troncos y peinadores (grúas que pasan sobre el árbol y golpean los frutos), pero su uso es restringido porque pueden dañar el árbol. Después de cosechadas, las aceitunas no deben pasar más de 48 horas en los cajones porque se pierden aspectos sensoriales.

▸ **Paso 2: limpieza.** Se vuelcan las aceitunas en la tolva de recepción, que separa hojas, tallos y tierra. Luego, por una banda sin fin, caen en una cinta vibradora con perforaciones, desde donde se emite aire que las hace girar en un medio acuoso.

▸ **Paso 3: molino a martillos.** Corta las aceitunas en fragmentos de 7 mm y transforma al producto en una pasta, donde aún no se dividieron las moléculas de agua y aceite.

▸ **Paso 4: amasadora.** Mediante amasadores helicoidales giratorios, se mueve la pasta para elevar un poco su temperatura y permitir la aglutinación de las moléculas de aceite pequeñas, en otras más grandes, para una más fácil extracción. Al mismo tiempo, se le

La **recolección** de las **aceitunas** más **común** es la **manual**, realizada por **dos personas por árbol** a las que le lleva **una hora** extraer **todos los frutos**. También existen **segadoras mecánicas**, como vibradores de troncos y peinadores, pero su **uso** es **restringido** porque pueden **dañar a la planta**.

agrega agua para ayudar a la mezcla a dividirse por el principio de miscibilidad (capacidad para mezclarse).

▸ **Paso 5: decanter.** Es una especie de lavarropas horizontal que gira a 3.000 revoluciones por minuto y que, en su interior, contiene distintos anillos concéntricos donde se va depositando el producto debido a la fuerza centrífuga y a causa del principio de diferencia de densidad. En la parte perimetral de este cilindro se depositan los sólidos; en medio, el agua, y en el centro, el aceite. Como no se puede frenar la operatoria para sacar el producto, tres lanzas o tubos extraen los diferentes componentes. Por un lado, agua vegetal y de orujo (sólidos), y por el otro, aceite. Los primeros, van a otro lavarropas centrífugo de 8.000 vueltas para obtener el aceite que allí pueda haber quedado (de igual calidad que el extraído en el primer momento del centrifugado). Ambos volúmenes de aceite obtenido se unen y crean el producto final: aceite de oliva calidad extra virgen. Hasta este paso, el proceso entero no dura más de una hora y media.

▸ **Paso 6: tanques.** El aceite pasa a tanques cónicos de 45.000 litros donde decanta la borra y se le agrega –en su parte superior– nitrógeno para evitar que el aire enrancie el producto. Para eliminar las impurezas, se trasvasa el líquido a otro tanque a través de dos vías. Una superior, por la que pasa el aceite limpio, y otra inferior, por donde se filtra la borra con tierra de diatomea o filtros de micrones. Esta operación se efectúa las veces necesarias hasta limpiar de impurezas el aceite y mientras esté en los tanques. Es en este paso cuando se realizar el cupaje (unión de los varietales según ensayos sensoriales para conseguir el aceite característico de la marca).

▸ **Paso 7: envasado**. Es de forma volumétrica. Luego, es etiquetado, encapsulado y queda listo para ser distribuido. El tiempo en el que el aceite puede permanecer envasado sin perder calidad, es de dos años.

El resultado está sobre la mesa. Listo para ser apreciado no como un ingrediente más de la cocina, sino como un alimento que ofrece placer a los sentidos y encierra la cultura milenaria del Mediterráneo.

verde que te quiero **verde**

Los vegetales verdes son un alimento insustituible: riquísimos en vitaminas, minerales y antioxidantes, resultan bajos en calorías y un impresionante aporte de fibras. Septiembre trae más variedad y frescura. La idea es, entonces, aprovecharlos en beneficio de nuestra salud.

Por Guadalupe Henestrosa – Ilustración de Damián Zain

Los vegetales verdes son, en relación con las calorías que contienen, una de las fuentes más concentradas de vitaminas, minerales y antioxidantes. Se entiende: aportan pocas calorías a la dieta, pero un sinnúmero de sustancias benéficas. Por eso resultan ideales para las comidas de esta época del año, cuando encaramos la dieta con un ojo puesto en la balanza y otro en el verano y la playa.

El listado de nutrientes contenidos en esas hortalizas es asombroso: además de una buena porción de fibras, aportan hierro, calcio, potasio, magnesio, vitaminas K, C, E y algunas del grupo B, aparte de fitonutrientes, como el betacaroteno, la luteína y zeaxantina. Y como si esto fuera poco, incluyen pequeñas cantidades de los benéficos ácidos omega 3. Todo esto implica que son fundamentales para prevenir enfermedades cardiovasculares, combatir el envejecimiento y alejar al fantasma del cáncer. Obviamente, las espinacas son las primeras que nos vienen a la mente. Además de vitaminas A, B y C, ofrece una gran concentración de folato, que actúa en varios procesos celulares relacionados con la prevención de enfermedades. Además, aportan interesantes cantidades de hierro, calcio, fósforo, magnesio y potasio, y de antioxidantes que protegen a las células del envejecimiento prematuro.

La humilde acelga es otro tesoro escondido. Además de calcio, vitaminas K y C, tiene acción diurética. Otra buena opción son las hojas de la remolacha: contienen el doble de potasio que su raíz, así como altísimos niveles de folatos. Y la humilde lechuga no se queda atrás: hay que tener en cuenta que las variedades más oscuras –como la criolla– resultan las más ricas desde el punto de vista de la dieta. Las de color más claro –la arrepollada o capuchina, por ejemplo– poseen menores contenidos de fitonutrientes.

VITAMINA K

Al parecer, la vitamina K es una de las estrellas ocultas de este repertorio: las últimas investigaciones sugieren que resulta mucho más importante de lo que se suponía. Esta vitamina, además de intervenir en la coagulación de la sangre, protege a los huesos, reduce la formación de placas que taponan las arterias, combate enfermedades inflamatorias, como la artritis, y hasta podría ayudar a prevenir la diabetes. Toda esta maravilla se encuentra en abundancia en las hojas verdes: dos tazas de ensalada proveen la cantidad diaria recomendada de vitamina K.

ALGUNOS GIGANTES VERDES

- **ACELGA.** Rica en vitaminas C y K, y en calcio. Ideal para dietas de bajas calorías, promueve la eliminación de toxinas a través de la orina.
- **APIO.** Eficaz para eliminar el exceso de ácido úrico. Facilita la digestión y evita la formación de cálculos renales. Es rico en vitaminas A, C, E, y algunas del grupo B. Representa un gran aporte de fibras.
- **ENDIVIA.** Es, técnicamente, un tipo de lechuga. Alto contenido de vitaminas C, B1, B2, B2, B5, B6 y E. Además, aporta interesantes cantidades de calcio, magnesio, fósforo y potasio.
- **ESPÁRRAGOS.** Ricos en vitaminas C y E y en sustancias antioxidantes. De alto contenido en potasio y bajísimo en sodio, resultan indicados para eliminar el exceso de líquidos del organismo. También favorecen el tránsito intestinal.
- **RADICHETA (ACHICORIA AMARGA).** Aparte de su interesante contenido en vitaminas, estimula el apetito y la producción de bilis. Es un diurético suave.
- **PUERRO.** Alto contenido de potasio y una excelente fuente de folatos y vitamina C. También tiene efecto diurético y digestivo.
- **PEREJIL.** Como todos los vegetales verdes, esta hierba es rica en vitaminas. También ayuda a controlar la presión arterial y previene la formación de cálculos renales.

"Yo no como pasto"

El amplísimo abanico de vegetales verdes contiene todo tipo de variedades de gustos, texturas y posibilidades culinarias. Es cuestión de saber explotarlos al máximo y disfrutar de sus sabores sutiles. En todos los casos, conviene consumirlos crudos, ya que el calor de la cocción elimina parte de los nutrientes. El mejor recurso son las ensaladas condimentadas con un poco de aceite, que aporta una imprescindible cuota de grasas y facilita la absorción de algunas de las vitaminas.

Si no se usan crudos, es mejor reducir la cocción al máximo. Una buena opción es blanquearlos o saltearlos ligeramente. También se los puede cocinar al vapor para conservarlos.

Los expertos aseguran que las hojas están en la dieta humana desde tiempos inmemoriales.

La gran **oferta** de **vegetales verdes** contiene todo tipo de **variedades** de **gustos, texturas** y **posibilidades culinarias**. Es cuestión de **disfrutar** de sus **sabores sutiles**. Conviene **consumirlos crudos**, para aprovechar todos sus **nutrientes**.

Algunos, hasta apuntan que nuestros ancestros iban consumiéndolos directamente de la planta, durante los recorridos de caza y recolección, y que conformaban una parte importantísima de su alimentación. La cuota de fitonutrientes, minerales y vitaminas necesaria para una buena salud, estaba así cubierta.

Por algo las recomendaciones nutricionales indican por lo menos tres tazas de vegetales verdes al día. Sin embargo, este consejo se enfrenta a la cruel realidad: las tendencias alimentarias actuales de la población mundial, en las que predominan los dulces, el abuso de sal y grasas. En este contexto, los vegetales de hoja se han convertido en parias de la alimentación. A menudo, los despreciamos y nos resistimos a consumirlos: "Yo no como pasto", se escucha por ahí como una declaración de principios. Tal vez, deberíamos considerar que estas hierbas (o "pastos", al fin y al cabo) representan un pasaporte a una vida saludable.

producto del mes

estación **verde**

Recién cosechadas, las verduras de primavera permiten elaborar platos frescos y deliciosos. Para paladares que saben apreciar las bondades de la naturaleza, aquí van entradas y guarniciones para todos los gustos.

Food & styling Sonia Mc Gough
Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía

Habas

Originarias de Persia y de África, se utilizan en la cocina desde la Antigüedad. Las secas, por haber perdido agua, tienen más calorías, azúcares y proteínas. Las habas tiernas son menos calóricas. Poseen minerales, como el calcio, y vitaminas, como la A, la B1 o la B2.

bruschettas de habas y arvejas

INGREDIENTES

1/2 taza de arvejas frescas
1/2 taza de habas frescas
1 limón
3 cdas de ketchup
3 cdas de salsa inglesa
1 pan de campo
1 feta de jamón crudo
- Almendras tostadas c/n
- Sal y pimienta, a gusto
- Aceite de oliva c/n

Para el puré de habas y arvejas

PROCEDIMIENTO

Hierva, en una cacerolita con agua y sal, las habas y las arvejas hasta que estén tiernas. Colóquelas en un *mixer*, incorpore la sal, la pimienta, el jugo de 1 limón, el ketchup y la salsa inglesa.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte el pan en rodajas y tueste en el horno con un chorrito de aceite de oliva. Coloque una feta de jamón crudo sobre el pan de campo, el puré de habas y arvejas frío por encima y, por último, almendras tostadas y fileteadas. Sirva como entrada.

Arvejas

Esta leguminosa americana es muy nutritiva y más rica en proteínas que la carne. También contiene sales, minerales y vitaminas. Comenzó a ser cultivada hacia el año 5000 a. C. Fue uno de los primeros alimentos que encontraron los europeos al llegar a este continente.

revuelto de espárragos en pan de campo

INGREDIENTES

1 atado de espárragos
5 champiñones
1 cebolla
1 lonja de panceta de 200 g
1 rama de romero fresco
3 huevos
1 pan de campo
• Aceite de oliva c/n
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva los espárragos con agua y sal. Reserve sólo las puntas. Corte los champiñones en cuartos y la cebolla, fina. Corte la panceta en tiras bien gruesas. En una sartén bien caliente, rocíe con un chorrito de aceite de oliva y la rama entera de romero, coloque la panceta y deje desgrasar un poco; luego, incorpore la cebolla, los hongos y, por último, los espárragos. Coloque los huevos batidos y revuelva hasta que coagulen, no del todo. Aparte, retire la parte superior del pan de campo, ahuéquelo y tueste en el horno. Coloque el revuelto dentro del pan crocante y sirva.

(Para 4)

Repollito de Bruselas

Originario del norte de Europa, es rico en azufre, potasio y vitaminas. Contiene 92% de agua, fibra, pocas calorías, vitaminas A, C, E, B y ácido fólico. Tiene grandes propiedades medicinales y en la cocina ofrece todo su sabor y aroma para elaborar platos energéticos y exquisitos.

ensalada de repollitos de Bruselas, frutas y verduras de la huerta

INGREDIENTES

5 repollitos de Bruselas
2 *echalottes*
1 manzana
1 planta de rúcula
5 huevos de codorniz
• Pasas de uva c/n
• Aceto balsámico c/n
• Aceite de oliva c/n
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva los repollitos de Bruselas en agua salada, deje enfriar y corte al medio. Reserve. Corte finamente las *echalottes y* la manzana en láminas. Hierva los huevos de codorniz y luego córtelos a la mitad. Prepare la ensalada con todos los ingredientes y condimente con sal, aceite de oliva y aceto balsámico. Sirva en el momento de sentarse a la mesa, para que no se oxiden las hojas.

(Para 4)

Espárragos

Los antiguos egipcios y griegos los consumían, y ya entonces eran conocidas sus propiedades medicinales. Contienen un 90% de agua, son bajos en calorías y poseen fibra. Tiene vitaminas A, C, y en menor cantidad: B1, B2, B6 y E. También aportan potasio, fósforo, calcio, magnesio y se destacan sus propiedades antioxidantes.

revuelto de espárragos en pan de campo

Brócoli

Es un miembro de la familia del repollo y un pariente cercano de la coliflor. Contiene más nutrientes que cualquier otro vegetal, por sus grandes cantidades de vitamina A, C y D y betacaroteno, que son importantes antioxidantes.

budines individuales de brócoli

INGREDIENTES

1 planta de brócoli
3 cdas de harina leudante
3 huevos
- Manteca c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva el brócoli con sal y, una vez cocido, procese. Deje enfriar y mezcle con la harina, las yemas (reserve las claras), la sal y la pimienta. Bata las claras a punto nieve e incorpórelas a la preparación con movimientos envolventes. Coloque la mezcla en moldes enmantecados y lleve a un horno moderado hasta que crezcan y se doren.

(Para 24)

Classiques de La Bourgogne

[L'AUTENTICITÉ D'UNE CUISINE DE GOÛT]

LA BOURGOGNE

RELAIS & CHATEAUX

BUENOS AIRES | PUNTA DEL ESTE

www.alvearpalace.com

Reservas: [54 11] 4805 3857 | labourgogne@alvear.com.ar

PROYECTO DTL → DISEÑO

bollos de espinaca horneados

INGREDIENTES

1 k de espinacas frescas
1 taza de queso rallado
2 huevos
3 cdas de harina leudante
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Saltee rápidamente la espinaca en una sartén con aceite de oliva para blanquearla. Pique y mezcle con el resto de los ingredientes. Con la ayuda de una cuchara, coloque porciones de la mezcla en una placa aceitada y lleve a un horno moderado hasta que doren.

(Para 12)

Espinacas

La espinaca es originaria de Persia. Durante la Edad Media, en los mercados se vendían unas bolitas prensadas a las que llamaban "espinoches". Es una verdura que aporta gran valor energético en vitaminas y minerales, como el hierro, el calcio y el fósforo. También contienen ácido fólico, proteínas y fibra. Comerla cruda aporta más vitaminas. Se utilizan las hojas más tiernas, para que sean más sabrosas. Al cocerlas, pierden la vitamina C.

espinacas

Alcauciles

Muy utilizados en la gastronomía italiana, los alcauciles son un clásico de esta época del año. Catalina de Médicis, que adoraba comerlos, incentivó su cultivo en Francia. Se destacan sus propiedades diuréticas y sus aportes de hierro y potasio. Por su capacidad de modificar la alcalinidad de la boca, no maridan con ningún vino.

alcauciles rellenos

INGREDIENTES

10 alcauciles
300 g de queso fresco
10 tomates cherry
5 hojas de albahaca fresca
- Jugo de limón c/n
- Aceite de oliva c/n
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele los alcauciles, dejando las hojas más tiernas, corte el cabo y con una cuchara retire el centro. Hierva los corazones de alcaucil en agua con sal; una vez cocidos, cuélelos y deje enfriar, rociándolos con jugo de limón. Para el relleno, corte el queso en cubos chicos y mezcle junto con los tomates fileteados, la albahaca picada y el aceite de oliva. Rellene los corazones con esta mezcla y lleve al horno hasta que se doren bien. Sirva caliente.

(Para 10)

ensalada de la huerta

INGREDIENTES

1 atado de espinacas
1 atado de endivias
1 planta de radicchio
1 paquete de espárragos
• hongos Portobellos, a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave muy bien las hojas de todas las verduras. Escúrralas y córtelas a mano. En una olla con agua hirviendo blanquee los espárragos. Retire del agua y reserve. Filetee los hongos.

Para el aliño

• Aceite de oliva c/n
• Limón, c/n
• Cilantro fresco, c/n
• *Ciboulette*, c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Disuelva la sal en el jugo de un limón, agregue las hierbas frescas picadas y emulsione con el aceite de oliva.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un bol, disponga todos los ingredientes y salsee con el aliño antes de servir.
(Para 6)

LECHUGAS

La lechuga era apreciada por griegos y romanos. En Francia, hasta el reinado de Luis XVI, se consumía en preparaciones calientes. Cruda a la vinagreta causó sensación en Londres, donde un caballero hizo fortuna sazonando ensaladas en palacios y restaurantes de lujo. Todas sus variedades son ricas en agua, poco energéticas y contienen sales minerales y vitaminas.

AGRADECIMIENTOS

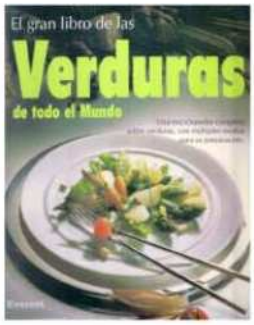
Gra Productos Naturales.
www.graproductosnat.com
Ricci Antiguedades. Libertad 1172,
Locales 6 & 7. Tel.: 4813-5941 / 4981-8904

libros de primavera

RECETAS, PLATOS, TRUCOS, TIPS Y CONSEJOS EN ESTOS EJEMPLARES SORPRENDENTES PLENOS DE INFORMACIÓN, EXCELENTES FOTOGRAFÍAS Y EXQUISITECES PARA NO PERDERSE.

Flores, aromas nuevos en tu cocina

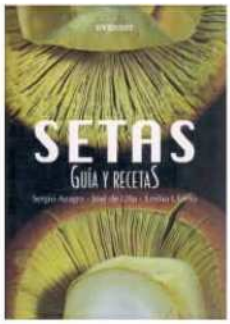
Mas allá de su evidente atractivo visual, este libro del chef Carlos Cidón (una estrella Michelin) enseña a descubrir los sabores exóticos y sorprendentes que las flores pueden aportar a numerosos platos, vinos y licores. Son diversas y variadas las flores que se emplean en la cocina: pétalos de rosa, magnolias, jazmín, flores de azahar, malva, de mejorana, violetas, la hierbaluisa y capuchina, entre muchas otras. **Encuadernado con tapas duras | 119 páginas | Fotografías a todo color | Español**



El gran libro de las verduras de todo el mundo

El lector encontrará detallada información sobre las verduras y sugerentes posibilidades de preparación, tanto para profesionales como para aficionados. Este libro facilita la clasificación exhaustiva, por familias botánicas, tanto de las verduras autóctonas como de las más exóticas; ofreciendo consejos y tips para elegir mejor a la hora de la compra. No se lo pierda.

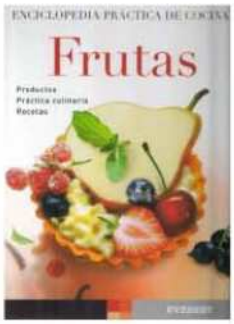
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 255 páginas | Fotografías a todo color | Español



Setas: Guía y recetas

Profesionales en micología y gastronomía ponen sus conocimientos y experiencia al servicio de este libro, que seguro será de consulta permanente para el cocinero. Colaboran con Azagra, el autor y experto en micogastronomía, Juan Mari Arzak, Ferrán Adrià, Martín Berasategui y Pedro Subijana. Esta obra también instruye acerca de la recolección de hongos, así como sobre sus principales características.

Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 379 páginas | Fotografías a todo color | Español



Frutas: Enciclopedia práctica de cocina

Frías o calientes, como entradas o postres; verá las frutas desde otra óptica. El libro está dividido en distintas categorías. Productos: un diccionario de los diferentes tipos de frutas con datos sobre su calidad, compra y almacenamiento. Práctica culinaria: trucos de expertos y sus métodos de preparación más originales. Recetas: desde las más básicas hasta las más originales.

Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 245 páginas | Fotografías a todo color | Español

日比谷
マリンビル

Tokio al paso

Exponente mundial del lujo y la modernidad japonesa, Tokio le ofrece al visitante una ciudad del futuro y la milenaria mística de su cultura. Un conglomerado mágico de costumbres, fusiones, arquitectura y por supuesto, gastronomía.

Texto y fotos de Marta Salinas

Situada en la región de Kanto, en la isla de Honshu, la capital de Japón parece no tener fin, y hasta el Gobierno cuenta con dificultades para definirla. Tokio Central está compuesta por 23 *ku* o barrios, que se suman a las 25 *shi* o ciudades del Tokio Oeste, lo que la convierten en la más poblada del planeta. La antigua Edo, que reemplazó a Kyoto como capital del país en 1603, supo de devastadores terremotos y sufrió los embates de la Segunda Guerra Mundial, pero el indomable espíritu japonés, unas décadas después, logró convertirla en el gran centro tecnológico y económico actual.

El auto recorre el largo camino desde el aeropuerto de Narita, y sobre la bahía, Tokio aparece a lo lejos como una quieta escenografía de cristal que se recorta sobre el brumoso cielo de la madrugada. Luego de un viaje de casi treinta horas, y con doce de diferencia horaria, el panorama parece más producto de la modorra que nos envuelve que del lugar que imaginamos encontrar. La ilusión dura poco. A medida que nos internamos en la ciudad, comenzamos a vislumbrar su imagen actual, la megalópolis en permanente movimiento, una de las más grandes del mundo y donde conviven cerca de 38 millones de habitantes.

Tokio es una experiencia intensa. Es una gran contradicción en sí misma, con un arrollador espíritu consumista visible en sus distintos barrios que contrasta con su milenaria tradición, sinónimo de rigor y minimalismo. Con más de 2.000 rascacielos que se concentran en la capital, muchos de sorprendente arquitectura, la convierten en una gran jungla de cemento donde están instaladas las principales empresas de la última tecnología y, al mismo tiempo, un gran escaparate con las más exclusivas marcas de todo el mundo. Escondidos tras los sicodélicos colores de las luces de neón y centelleantes pantallas de las fachadas llenas de publicidades y anuncios sobre el tiempo, siempre aparece la hora y las últimas cotizaciones de la bolsa. Se puede entrar en la quietud de un templo que aparece de improviso y en el que siempre habrá alguien ofreciendo una oración, disfrutar de la ceremonia del té o de un reparador *onsen*, el tradicional baño público japonés, junto a una completa familia que, desnuda y sin reparos, compartirá el relajante momento sumergida en una amplia pileta.

A **medida** que nos **internamos** en **Tokio**, comenzamos a **vislumbrar** su **imagen actual**, la **megalópolis** en **permanente movimiento**, una de las más **grandes** del **mundo** y donde **conviven** cerca de **38 millones** de habitantes.

UNA VISTA DE LA CIUDAD Y EXQUISITECES EN EL HOTEL OKURA, EL ÚNICO DE TOKIO ELEGIDO POR LA FAMILIA IMPERIAL PARA SUS CONTADAS SALIDAS. DE COMPRAS EN UNA CLÁSICA TIENDA.

NAVEGAR TOKIO

La megalópolis está ahí, lista para invitarnos a conocerla y, en los sucesivos días, descubrir la fascinante combinación de lo ultramoderno con toques de la tradición japonesa que aún perdura.

Tratar de recorrerla en una corta estadía, es una empresa imposible. Lo mejor es hacer una selección del barrio que más se adapte al

A pocas calles del ultra fashion barrio de Ginza, contrasta la tradicional arquitectura del Teatro Kabuki.
Abajo, Ginza es una visita imperdible. Con esa costumbre de los japoneses de asociar su ciudad con New York, es conocida como la Fifth Avenue de Tokio. Aquí están las más suntuosas boutiques junto a elegantes malls donde las mejores marcas internacionales tienen sus locales. Aquí también se disfruta de buenos restaurantes.

gusto de cada uno, y en Tokio hay para elegir. Como un plato de su tradicional gastronomía, se puede degustar el estilo de cada sitio poco a poco para descubrir, en la permanente marea humana que la transita, la amabilidad de su gente, siempre dispuesta a ayudarnos a pesar de las dificultades que el idioma crea y disfrutar a pleno de una cultura que sigue fascinando al mundo.

Para ello, nada mejor que, mapa en mano, respirar hondo y sumergirse en la red subterránea Yamamoto, la más grande y eficiente del planeta. Seguramente, el impacto de verse envueltos en una señalización en ideogramas indescifrables los hará sentir perdidos en Tokio, pero en las luminosas e impecables estaciones encontrarán siempre un sonriente y amable funcionario de guante blanco que, luego de nuestro infaltable: *"Do you speak english?"* e inevitable respuesta con el expresivo gesto de unir el índice y el pulgar para hacernos saber que su conocimiento es mínimo, nos indicará y nos llevará hasta la línea correspondiente. Los trenes arriban puntuales y el viaje ofrece ya una visión de la idiosincrasia de la ciudad donde, entre la mayoría de los pasajeros vestidos a la usanza occidental, no falta el toque de algunas señoras de tradicional quimono, que parecen resistirse a los embates de la moda actual.

La megalópolis está ahí, lista para invitarnos a conocerla. En Tokio es posible descubrir la fascinante combinación de lo ultramoderno con toques de la tradición japonesa que aún perdura. Barrios sofisticados, con restaurantes elegantes, o zonas donde la vida fluye sin tanta parafernalia. Una ciudad de contrastes en la que deslumbran los detalles en cada esquina.

La línea, una intrincada telaraña que tiene sus mayores estaciones terminales en Tokio Station, al Este, y Shinjuku, al Oeste, conecta con los principales barrios, y es el mejor y más rápido medio para conocer algunos de ellos.

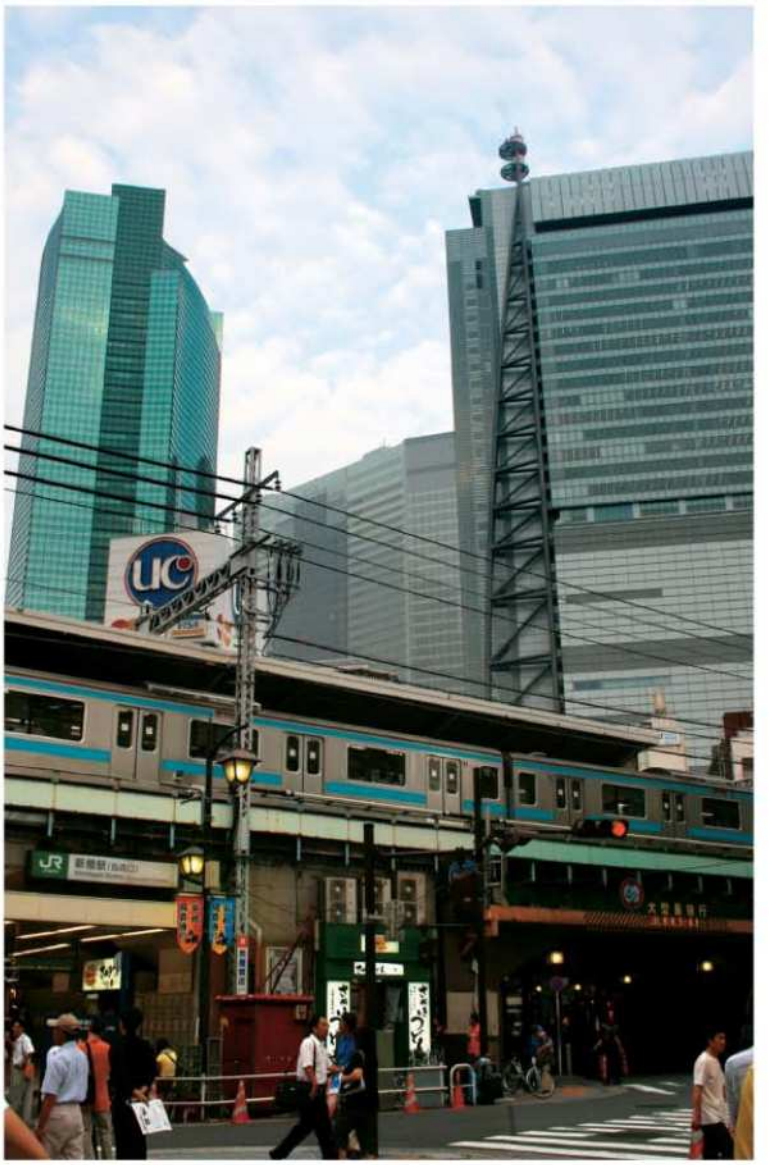
La vidriera infinita

Ginza es una visita imperdible. Con esa costumbre de los japoneses de asociar su ciudad con New York, es conocida como la Fifth Avenue de Tokio. Tradicional lugar *chic* en el que los amantes del shopping encontrarán cómo divertirse. Aquí están las más suntuosas *boutiques* junto a elegantes *malls* donde llenarse los ojos con las mejores marcas internacionales y disfrutar también de los buenos restaurantes de la zona. En sus cuadras, relucen importantes joyerías, como Van Cleef and Arpels y Tiffany, en deslumbrantes edificios, con el Sony Building como un espectacular estandarte, contrastando con la tradicional arquitectura japonesa del Teatro Kabuki, a pocas calles.

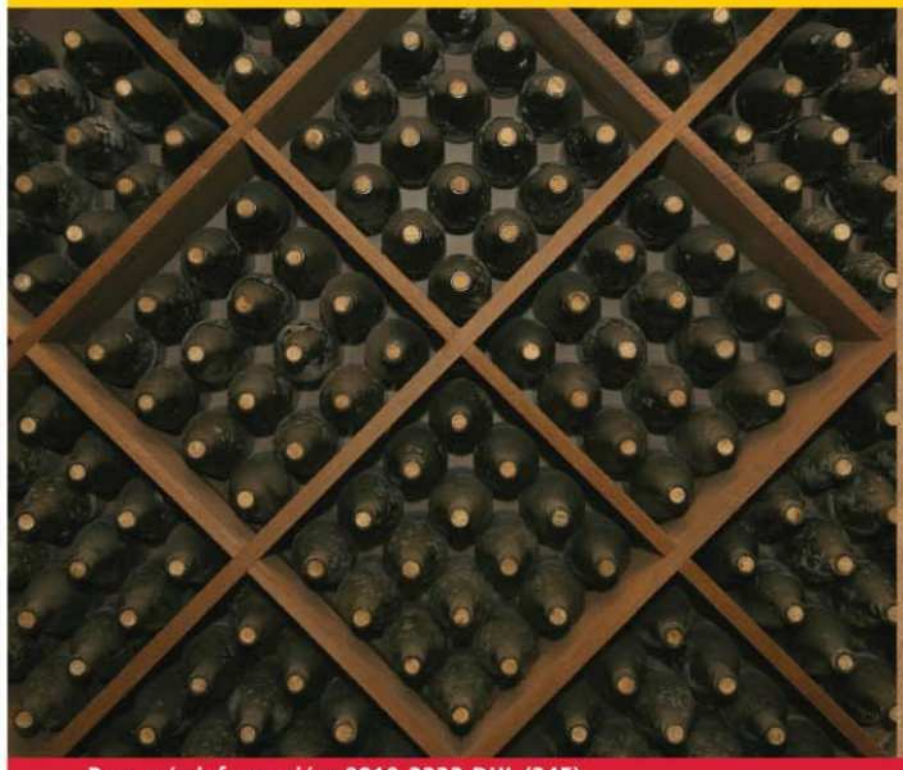
Para los fanáticos de lo tecnológico, Akihabara es un paraíso al alcance de la mano. Conocida como la Electric Town, un paseo por sus calles los sumergirá en un inacabable mundo de tiendas donde encontrar de todo, desde cámaras de última generación, teléfonos móviles, *videogames*, aparatos de DVD y toda suerte de *gadgets* que los más jóvenes sabrán valorar. En los alrededores, se encuentran algunos de los más importantes museos de la capital y en la cercana Akasuka el templo Senso-Ji, que con 1.400 años es el más antiguo de Tokio.

Los jóvenes que disfrutan de lo ultrafashion deberán recalar en Omotesando, el Ground Zero del último grito de la moda internacional. Recorrerla, es internarse en un conglomerado de tiendas que compiten tanto en sus diseños como en sus locales-edificios, algunos realizados por reconocidos arquitectos, como el de Prada, un monolito de piezas de cristal engarzadas como un rompecabezas. Sentarse en alguno de los cafés a ver pasar a las bellas jóvenes niponas, cada una con un *look* diferente bajo sus infaltables sombrillas como en una pasarela, es parte del programa.

Cerca, está Roppongi, el lugar de las embajadas y centro de las más importantes compañías extranjeras. El barrio de más grande desarrollo urbanístico tiene como eje el Mori Building, parte del descomunal proyecto imaginado por Minoru Mori que en sus alturas encierra un Museo de Arte Moderno. A unos minutos de marcha, aparece la Tokio Tower, con un observatorio que ofrece los mejores panoramas de la ciudad dentro de su estructura que imita la Torre Eiffel de París. Nervioso centro de negocios durante el día, se convierte en un gran espacio de diversiones por las noches donde la gran oferta de restau-



MILES DE VINOS,
UNA SOLA FORMA DE ENVIARLOS.



Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.

DHL EXPRESS

Tokio es una **experiencia intensa**. Es una gran **contradicción** en sí misma, con un **arrollador espíritu consumista** visible en sus distintos barrios que **contrasta** con su **milenaria tradición**, sinónimo de **rigor** y **minimalismo**.

rantes internacionales y diversiones de todo tipo concentra cantidad de gente hasta la madrugada.

Shinjuku es la más grande estación de Tokio, y por allí pasan cerca de 3 millones de personas por día. El más importante centro comercial y administrativo de la ciudad, combina su gran conglomerado de modernísimas torres con la quietud del Shinjuku-Gyoen Park. Muy cerca de la estación, se puede ver, en una callecita de innegable aire prostibulario con misteriosos puestos de comida bajo el puente por donde pasa un moderno tren, la espectacular arquitectura de los mejores rascacielos de Tokio, todo como un escenográfico telón de fondo.

Pero, para cerrar cualquier viaje a esta ciudad, hay que darse una vuelta por Shibuya Crossing, la esquina más transitada. Al anochecer, las pantallas gigantes parecen cobrar más vida y todo se tiñe en un paisaje de neón multicolor que lo convierte casi en un símbolo de Tokio, en donde el futuro parece haber llegado hace rato.

Un lugar con encanto

Tokio atrapa con su ritmo frenético, y despegarse unas horas del cemento y el trajinar de la gente es un *impasse* aconsejable. Aunque a primera vista no lo parece, la ciudad cuenta con casi 5.000 espacios verdes, algunos de ellos, parques de gran belleza, pero también hay sitios chicos con estilo propio, generalmente al alejarse un poco de las estaciones del tren. Cerca de la embajada argentina en Japón –instalada en un exclusivo enclave cerca de Roppongi–, está Azabu Juban, un delicioso lugar con una placita, pequeñas *boutiques* y lindos restaurantes de buena cocina francesa e italiana, como La Boheme y Le Petit Tonneau, recomendable sitio para conocer otra cara en un plácido clima de barrio y, de paso, visitar el Azabu Juban Olsen, uno de los mejores baños comunitarios de Tokio, donde se puede tomar un reparador relax antes de sumergirse en algún nuevo recorrido.

Peces vivos, suculentas lonjas de atún fresco y raíces de wasabi, conviven en Tsukiji, el mercado de pesca más grande del mundo, donde probar un memorable sushi al gusto de cada uno es posible a cualquier hora. Mucho más si quien dirige la visita es el prestigioso chef Takehiro Ohno, con quien elgourmet.com recorrió los puestos más vistosos y atractivos.

Una colección para revivir las mejores recetas de la revista elgourmet.com
Secretos culinarios, reportajes y mucho más.

revista
elgourmet.com

En su kiosco,
3 revistas a sólo
$15

De paseo con Takehiro Ohno

Es media mañana y el chef Takehiro Ohno nos esperaba en una de las entradas del Tsukiji, el mercado de pesca más grande del mundo, uno de los destinos imperdibles. El cicerone era un privilegio, ya que no sólo es japonés, sino que habla castellano y además es un reconocido chef en nuestro país. La suerte quiso que coincidiéramos en Tokio, donde coordina, cada año, la Argentine Food Fair, en el exclusivo hotel Okura, esta vez con Santiago Ferrer como chef invitado.

Aunque nos aclaró que la hora mejor para ver el lugar en plena actividad es la madrugada, el recorrido con Ohno por los distintos puestos y las inmediaciones del mercado, fue un placer. Como es habitual, el sitio apareció invadido por una marea humana de *tokiotas* de compras y uno que otro turista curioseando por los distintos puestos, una suerte de cuerno de la abundancia de todo lo que el mar de Tokio y otros lejanos sitios proveen al lugar. Formas, colores y tamaños impensados de pescados, cangrejos enormes y otros pequeños como una uña, especies nunca vistas de langostas, langostinos y centollas exhibidos con carteles que nuestro ocasional guía nos descifró, en una exhibición deslumbrante de la riqueza de los mares asiáticos. No pudimos resistirnos a probar un riquísimo sushi en uno de los sencillos comedores del mercado, aunque la hora del almuerzo estaba aún lejos.

Próxima parada, Asakusa, con su imponente templo y un colorido paseo de compras atestado de puestitos llenos de *t-shirts*, *yukatas*

Se puede entrar en la **quietud** de un **templo** que aparece de **improviso** y en el que siempre habrá alguien **ofreciendo una oración**, disfrutar de la **ceremonia del té** o de un reparador *onsen*, el **tradicional baño público** japonés.

DATOS ÚTILES

CÓMO LLEGAR

Vuelos desde Buenos Aires al aeropuerto Narita-Tokio
La elección es vía Estados Unidos por Delta o American Airlines; por Canadá en CPAir o vía París por Air France. Todas los vuelos requieren más o menos la misma cantidad de horas y siempre con conexiones. Vía los Estados Unidos, piden visa. Las tarifas, según las fechas, se consiguen desde US$ 1700. Mejores épocas para viajar, el otoño y la primavera. El verano en Tokio, época de monzones, es tórrido y súper húmedo. Desde el aeropuerto hay trenes que llevan hasta la estación Tokio Central por US$ 30.

DORMIR EN TOKIO

Las tarifas de hoteles de 4 y 5 estrellas tienen precios internacionales, hay que calcular desde US$ 300 hasta US$ 800 por noche de promedio, pero también existen lindos hotelitos en buenas ubicaciones desde US$ 68 la noche. En Internet figuran varios sitios. Hay que buscar en hoteles baratos en Tokio. La lista es infinita.

► GASTRONOMÍA

La comida es relativamente barata. En todos los circuitos es posible encontrar encantadores lugares donde comer un plato principal con copa de vino, casi siempre francés, desde US$ 12. En un restaurante japonés medio un tempura sale US$ 15. También está el restaurante más caro del mundo de 1000 euros por persona, pero en general en un buen lugar con vino, como el Nobu de Tokio, el cubierto ronda los US$ 150 por persona. Tokio concentra 191 estrellas Michelin en su panorama gastronómico y rutilantes chefs, como Alain Ducasse y Joël Robuchon, tienen aquí filiales de sus restaurantes,

► TRANSPORTES

Lo único caro en Tokio. Los taxis en un recorrido de 15 minutos puede costar US$ 30. La tarifa más barata del subterráneo son 1,60 yenes, equivalente a US$ 1.50. Calculando un mínimo de viajes diarios hay que pensar en unos US$ 10 por día.

► TEMPLOS Y MUSEOS

En todos se paga entrada. El promedio es de US$ 10 en la mayoría de ellos.

DORMIR EN KYOTO

Existen permanentes ofertas según la temporada y día de la semana. Hay paquetes de tres días y dos noches en un buen hotel por US$ 365, incluido el pasaje en el Tren Bala.

► Una guía gratuita muy útil es la Metrópolis, en inglés. Está en todos los hoteles y trae mapa de la línea subterránea y una cantidad de imprescindibles datos útiles.

(especie de quimono), pañuelos, sombrillas y todo tipo de *souvenirs* para llevar a casa. Un restaurante del barrio, que es también la meca de cualquier cocinero, con grandes bazares, negocios con los mejores cuchillos para profesionales y uniformes de diferentes estilos, resultó el sitio elegido por Ohno para un tardío almuerzo, un rico y crocante *tempura*, que fue servido con cantidad de acompañamientos.

Caía la tarde, y de vuelta al hotel pasamos por Shinbashi para probar un liviano *lamen*, el *noodle* japonés en un bar al paso que el cocinero nos recomendó como peculiar bajativo, antes de despedirnos e irnos a la cama.

En el santuario Tsurugaoka Hachimango, construido en el año 1063, se celebran bautizos y bodas. Cada año, se lleva a cabo la Argentine Food Fair, en el hotel Okura, con Santiago Ferrer y Ohno Takehiro como invitados.

Una visita imperdible

Si no hay tiempo de viajar hasta Kyoto, Yokohama invita a salir de Tokio por unas horas y sumergirse en otros paisajes. Hay que obviar entrar a la ciudad, que es enorme, pero un paseo por su imponente Chinatown, transitar sus numerosas calles abarrotadas de tiendas y almorzar allí, es todo un programa. Desde la estación Shinbuya, la línea de trenes Mirato Mirai los depositará en el lugar. Por la tarde, a través de una combinación con la JR Yokosuka Line, hay que visitar Kamakura para completar la excursión. Poblada de magníficos templos y santuarios, la lindísima metrópoli aparece luminosa con sus calles con *boutiques* y restaurantes. El santuario Tsurugaoka Hachimango, espectacular centro de peregrinación de los japoneses, es el más cercano al centro. Rodeado por un amplio panorama de jardines y una avenida amplia que lleva a los distintos templos, compone un conjunto paisajístico de una gran belleza.

Construido en el año 1063, es el más importante de la zona, y allí se celebran bautizos y bodas. Si tienen la misma suerte que nosotros, podrán participar desde afuera y hasta fotografiar los rituales de un casamiento, con monjes de coloridos trajes y una novia que en esa ocasión parecía escapada de una película de Kurosawa. Los que se animen a una larga caminata en subida, muy cerca está el Gran Buda, el más grande de Japón. Y así culmina este paseo, que lejos está de ser el último. Hay mucho por visitar.

ULTIMAS SEMANAS!!

DG MEDIOS & ESPECTACULOS Presenta

www.dge.com.ar

THE PILLOWMAN
{EL HOMBRE ALMOHADA}

de Martin McDonagh

Adaptación y Dirección Enrique Federman

Vando Villamil Pablo Echarri Carlos Belloso Carlos Santamaría

Miércoles a Domingos - Teatro Lola Membrives

(Av. Corrientes 1280)

TARJETAS EXCLUSIVAS

VISA Nº1 en el Mundo | VISA Electron

TicketPORTAL .com.ar 5353-0606 y puntos de venta Johnsons

Invita FiberTel

el menú gourmet

con la nobleza del pan

Los chefs del programa *Boulangerie* proponen platos para degustar al aire libre, donde el pan, en sus distintas variantes, es el protagonista e hilo conductor de esta mesa de lujo.

Fotos de Gustavo Herrero para estudio Torres Fotografía
Producción de Liliana Cameroni

"“Son platos para disfrutar al sol, cada uno con un pan diferente. Porque el pan es un ingrediente fundamental para una buena comida al aire libre”

Bruno Gillot y Olivier Hanocq

Estos pasteleros franceses viven en la Argentina hace trece años. En su horno de 1911, recrean la mejor tradición panadera de su país y sorprenden a todos los comensales con sus exquisitas preparaciones.

ENTRADA

tartare de verduras con langostinos envueltos en panceta sobre crocante fino de centeno

PLATO PRINCIPAL

tartine de verduras con costillas de conejo

POSTRE

pain de gênes con *mascarpone*, vanilla y confitura de frutos del bosque con pimienta de Sechuán

ENTRADA

sandwich de Camembert con berro y dulce de tomate cherry en baguetines

PLATO PRINCIPAL

mero sobre hojaldre y papas

POSTRE

tarta campestre de manzana

tartare de verduras con langostinos envueltos en panceta sobre crocante fino de centeno

Para los langostinos

INGREDIENTES

1 palta
12 tomates *cherry*
12 langostinos
12 fetas de panceta
- Jugo de 1/2 limón
- Sal y pimienta, a gusto
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Corte una palta en cubos, salpimiente y rocíe con jugo de limón. Corte los tomates *cherry* por la mitad y reserve. Envuelva los langostinos con las fetas finas de panceta y saltee en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Para los crocantes de pan de centeno

INGREDIENTES

1 *zeppelin* de centeno

PROCEDIMIENTO

Corte láminas muy finas del pan de centeno y tueste. Reserve.

Para el tartare de verduras

INGREDIENTES

80 g de zanahoria
80 g de hinojo
80 g de pepino
80 g de apio
40 g de mayonesa
20 g de mostaza

PROCEDIMIENTO

Corte las verduras en *brunoise*, y mezcle con la mayonesa y la mostaza. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sobre el plato, coloque un aro, rellene por la mitad de *tartare* de verduras, agregue tomates *cherry* y palta. Presione con cuchara. Retire el aro, coloque dos láminas de los crocantes de centeno. Disponga los langostinos sobre los crocantes. Decore apenas con un pesto líquido.

(Para 4)

sandwich de Camembert con berro y dulce de tomate cherry en baguetines

INGREDIENTES

4 baguetines
2 quesos Camembert
1 atado de berro

Para el dulce de tomate cherry

INGREDIENTES

300 g de tomates cherry
40 ml de agua
250 g de azúcar
20 ml de vino Chardonnay
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque en una olla los tomates cherry junto con el agua, el azúcar y el vino. Cocine hasta lograr la textura deseada. Condimente con sal y pimienta. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte el pan por la mitad. Coloque por encima el queso cortado en octavos, salsee con el dulce de tomates y termine con las hojas de berro.

(Para 4)

"Este **sandwich** es un **baguetín de campo** que **combina** distintos **sabores.** El **dulce** de la confitura de **tomate,** la cremosidad del **Camembert** y la frescura del **berro,** crean una **armonía** ideal en la boca"

"El **conejo** es **delicado** y está presentado con **verduras bebé**, lo que le da un **toque** muy **sutil**. Está **acompañado** con un **pan de campo**, que en Francia llamamos *Miche*"

tartine de verduras con costillas de conejo

INGREDIENTES

8 costillitas de conejo
3 morrones *baby*
4 tomates *baby*
4 remolachas *baby*
1 cebolla morada
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta c/n

Varios
Mostaza de Dijon, a gusto

PROCEDIMIENTO

Disponga las verduras en una fuente con aceite de oliva y cocínelas en un horno a 200° C, hasta que estén tiernas. Saltee las costillas de conejo unos minutos y dé vuelta. Aderece con sal y pimienta.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Presente las costillitas de conejo junto a las verduras *baby*. Acompañe con pan de campo y mostaza de Dijon.
(Para 2)

mero sobre hojaldre y papas

Para el hojaldre invertido
Para el amasijo

INGREDIENTES

250 g de harina
40 g de manteca
10 g de sal
120 l de agua filtrada

PROCEDIMIENTO

Amase todos los ingredientes juntos, dele forma cuadrada y reserve en la heladera por 1 hora.

Para el empaste

INGREDIENTES

500 g de manteca
300 g de harina

PROCEDIMIENTO

Realice un arenado con la manteca fría y la harina hasta que los ingredientes se unan. Reserve en la heladera por 1 hora. Estire el amasijo de la preparación anterior y cubra con el empaste. Pliegue en tres partes. Repita el procedimiento hasta dar cinco vueltas con descanso entre cada una.

Para las papas

INGREDIENTES

8 papas medianas
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las papas en rodajas finas y cocínelas en agua salada por 20 minutos, aproximadamente. Retírelas del agua y continúe la cocción en el horno moderado por 15 minutos más. Deje enfriar y colóquelas sobre un rectángulo de hojaldre de un espesor de 3 mm. Hornee durante 30 minutos y reserve.

"No quisimos **transformar** mucho los productos de **este plato**. Las **papas** mantienen sus **cáscara**; el **mero** es un pescado **muy fino** y lo acompañamos con un **aceite de oliva y tomates disecados al sol**, con alcaparras. Muy primaveral"

Para el aceite de tomates disecados al sol y alcaparras

INGREDIENTES

100 g de tomates disecados al sol
100 g de aceite de oliva
40 g de almendras tostadas fileteadas
40 g de alcaparras
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Hidrate los tomates en agua tibia, córtelos en *brunoise*. Colóquelos en aceite de oliva y agregue las almendras fileteadas tostadas y las alcaparras.

Para el mero

INGREDIENTES

1 k de mero
• Jugo de 1 limón
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Corte cuatro porciones de mero y cocine de manera unilateral, del lado de la piel, unos 15 minutos en una sartén con apenas aceite de oliva. Tape a mitad de cocción. Condimente con sal, pimienta y jugo de limón.

Para las verduras baby

INGREDIENTES

100 g de zanahoria
100 g de puerro
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Saltee los vegetales con aceite de oliva, salpimiente y termine la cocción con un poco del aceite de tomate disecado al sol.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque el hojaldre y las papas en el centro del plato. Encima, el filete de mero. Acompañe con las verduras *baby* y salsee con el aceite de tomates disecados al sol y alcaparras frescas.
(Para 4)

pain de gênes con *mascarpone*,
vainilla y confitura de frutos
del bosque con pimienta de Sechuán

pain de gênes con *mascarpone*, vainilla y confitura de frutos del bosque con pimienta de Sechuán

Para el pan de gênes (pan genovés)

INGREDIENTES

200 g de almendras fileteadas
250 g de huevos
180 g de almendras en polvo
180 g de azúcar impalpable
70 g de azúcar
5 g de polvo de hornear
80 g de harina
225 g de manteca

Varios

INGREDIENTES

- Harina, para enharinar el molde, c/n
- Manteca, para enmantecar el molde, c/n

PROCEDIMIENTO

Enmanteque un molde de 28 cm. Lleve a frío por 30 minutos. Luego, vuelva a enmantecar una segunda vez, espolvoree con almendras fileteadas y enharine levemente. Reserve en la heladera.
Bata la mitad de los huevos con las almendras en polvo y el azúcar impalpable. Bata la otra parte de los huevos con los 70 gramos de azúcar hasta espumar. Mezcle ambas preparaciones en forma envolvente, agregue la harina, el polvo para hornear y los 225 gramos de manteca derretida al final, poco a poco.
Rellene el molde preparado y hornee a 180° C durante 40 minutos, aproximadamente. Desmolde, deje enfriar y reserve a temperatura ambiente.

Para el queso mascarpone

INGREDIENTES

250 g de queso *mascarpone*
1 chaucha de vainilla

PROCEDIMIENTO

Abra una chaucha de vainilla, raspe para obtener las semillas y mezcle con el queso. Reserve en frío.

Para la confitura de frutos rojos

INGREDIENTES

200 g de azúcar
300 g de frutos rojos
- Pimienta de Sechuán, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque el azúcar en una cacerola, cubra con agua y cocine por 4 minutos después de que rompa hervor. Agregue los frutos rojos y la pimienta de Sechuán. Continúe cocinando durante 5 minutos para espesar la confitura. Reserve.

ARMANDO Y PRESENTACIÓN

Corte una porción de pan genovés. Disponga al costado queso *mascarpone* y la confitura de frutos rojos. Decore con una hoja de pan de campo caramelizado al horno y la chaucha de vainilla.
(Para 8)

tarta campestre de manzana

INGREDIENTES

1/2 k de hojaldre
2 k de manzanas *red delicius*
100 g de manteca
200 g de azúcar
1 cda de almendras en polvo
- Miel, a gusto

PROCEDIMIENTO

Estire un disco de masa de hojaldre, y reserve en en la heladera durante una hora. Pele las manzanas y córtelas en gajos. Dispóngalas sobre el disco de masa dejando un borde libre. Coloque la manteca en cubos por encima de las manzanas, y espolvoree con azúcar y el polvo de almendras. Levante los costados de la masa hacia el medio, cubriendo una parte de las manzanas.
Lleve a horno a 200° C por 40 minutos. Retire y pincele con miel.
(Para 8)

AGRADECIMIENTOS

L'Epi. Roseti 1769 . Tel.: 4552-6402.
Okko. www.okko.com.ar

Andy Cherniavsky

{ una mujer **con visión** }

INTUITIVA Y DUEÑA DE UN GEN CREATIVO ÚNICO, HIZO DE LA FOTOGRAFÍA SU PROFESIÓN Y CON ELLA TRASCENDIÓ. PERO ENFOCÓ SU MIRADA EN OTRAS PASIONES, COMO LA GASTRONOMÍA, A LA QUE TAMBIÉN TRANSFORMÓ EN NEGOCIO CUANDO LANZÓ SU CADENA DE COCINA DE SALTEADOS AL WOK. AQUÍ, LA FOTÓGRAFA HABLA DE SU AFICIÓN POR LA NUTRICIÓN, SU GUSTO POR LA COCINA Y REVELA SU COSTADO GOURMET.

POR MARÍA JOSÉ IRIARTE
FOTOS DE JAVIER PICERNO

Andy Cherniavsky es una de las fotógrafas consagradas del país, pero su nombre resuena también en otras actividades que desarrolla con la misma intensidad y esmero. No sólo tiene a su cargo la edición fotográfica de la revista *G7* y trabaja en publicidad, donde dirige comerciales y campañas. Desde Wokinn, la propuesta de comida rápida oriental que lanzó hace seis años en el Microcentro y que, desde fines del año pasado, tiene su correlato en Palermo y un circuito de *delivery* en distintos barrios de la Capital, también despliega su talento.

ENTRADA

empanaditas orientales
y tapeo con hongos salteados,
salmón marinado, *boconccini*,
langostinos y panes.

Su afinidad por el arte la heredó de su padre, un reconocido mánager de artistas de

> "Soy autodidacta en todo: en la fotografía, en la jardinería y en la gastronomía. En casa, cocino todos los días y preparo asados los fines de semana. También me gusta hacer *risottos* y guisos."

los años sesenta. Si bien pensaba estudiar psicología, como su madre, a los 18 comenzó con la fotografía y allí se quedó. En los ochenta, se transformó en "la" fotógrafa del rock nacional, y en los noventa se hizo más famosa gracias a la dupla que conformaba con su amigo Gabriel Rocca. Además, editó varios libros, entre ellos, *Corazón Argentino* y *Charly*, e hizo la tapa de decenas de discos, entre otras múltiples actividades.

Autodidacta, obsesiva, detallista, exitosa y madre de una adolescente de 14 años, habla con *elgourmet.com* de su costado culinario, una pasión que primero desplegó en su cocina y que ahora convirtió en negocio, y de la que espera vivir cuando deje completamente la fotografía.

MJI: ¿Cómo surgió Wokinn?

AC: Me interesan muchísimo la nutrición y la gastronomía, además de otras "ías", como, por supuesto, la fotografía. Quería demostrar que la comida rápida no tiene por qué ser chatarra. Sentía que, en general, cuando uno trabaja fuera de su casa tiene que comer mucho de rotisería. Mi idea era hacer un *fast food* donde se pudiera comer rápido, pero platos hechos en el momento, sanos y ricos. Todo lo que se hace en Wokinn está elaborado con los mismos productos que consumimos en nuestras casas. Por lo general, nuestros woks tienen un promedio de 337 calorías. Son 400 gramos de comida súper balanceada, con arroz yamaní, vegetales frescos, semillas de sésamo, que los hacen nutritivos y frescos.

MJI: ¿Por qué pensaste en cocina oriental?

AC: No quería que fuese comida china o japonesa, pero sí que tuviera las bases de la comida oriental, y el wok y el arroz las tienen. Además, me interesó el formato de la cajita. En los Estados Unidos, el box de comida china está incorporado en la gente, como aquí podría ser un choripán. Me basé en esa influencia, en desarrollar una propuesta que no tuviera la formalidad de un restaurante y en ofrecer comida rápida que no sea *trash*, sino que tenga un gran valor de saciedad y bajas calorías. Además, el análisis nutricional lo realicé yo porque ese tema me apasiona. Quise mezclar las cosas que a mí me interesan en cuanto a alimentación y así fue uniéndose todo hasta dar con este *fast food* de lujo.

MJI: ¿Quienes te asesoraron gastronómicamente?

AC: Primero, con Pancho Álzaga, mi ex marido. Él tenía Bar 6, donde yo me ocupaba de los tragos. Un día, preparó doscientos salteados al wok en la plaza de Palermo para un evento y empezamos a fantasear con esto. Después, se unió Carla Antonutti, mi socia actual en Wokinn. Con ella, empezamos a diseñar el modelo de los *catering* para eventos y el servicio de *delivery*, que es uno de nuestros puntos fuertes.

MJI: ¿Cómo ayudó tu fama en el crecimiento del negocio?

AC: Yo sentía que reunía ciertas cualidades. Era una persona algo conocida, a mí me gusta interactuar con la gente, me atrae el tema de los tragos y la nutrición en general. También me encanta la arquitectura, la decoración, la prensa y el marketing. Todo eso, se unió para crear Wokinn. Empecé a dar a conocer la empresa en los *catering* que hacía-

PING-PONG

▸ ¿Blanco o tinto?
Tinto.

▸ ¿Almuerzo o cena?
Ambos.

▸ Para la merienda, ¿qué elegís?
Té, siempre, y las tortas caseras de mi amiga Gaby o los *scons* tibios de Cluny con mermelada.

▸ ¿Un placer dulce?
El dulce de leche en su estado más puro.

▸ ¿Una fruta favorita?
El maracuyá.

▸ ¿Un aroma de la cocina de la infancia?
El del caldo del *guefilte fish*, a base de cebollas, pimienta y cabezas de pescado, de mi abuela Anita. Y los asados de mi papá.

▸ ¿Qué alimentos te parecen seductores?
La palta, la quinoa, los arroces, la polenta, los aceites, los picantes, las hierbas frescas...

▸ ¿Qué comida detestás?
Las frutas abrillantadas.

▸ ¿Un aroma de la cocina que te guste?
El de una torta en el horno.

▸ ¿Sobremesa?
Sí, me encanta la previa y el después. Son momentos de gran comunicación y disfrute entre los comensales.

ESTABLECIMIENTO GENERAL DE CAFÉ

CAFÉ

DE TODO EL MUNDO
TOSTADO DIARIAMENTE

PATISSERIE
CAFETERAS EXPRESS
MOLINILLOS
ACCESORIOS - REPUESTOS
DELICATESSEN

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar *info@estcafe.com.ar*
0810-888-2233 (CAFE)

> En el fondo de casa, tengo un horno de barro. El pollo es lo que mejor me sale. En realidad, lo que me encanta es el rito de juntarse alrededor del fuego. Eso me vuelve loca

mos en mi estudio. Cuando se armaban producciones grandes, antes de contratar otro servicio, lo hacía con el mío. Así se me fueron abriendo puertas. De diez producciones que hago en el estudio, cinco son con Wokinn. Hoy vendemos entre seiscientas y setecientas cajitas por día y procesamos 5.000 kilos de comida diarios. Y ya estoy pensando en hacer un "wok-shop" donde se vendan delantales, vajilla y utensilios para cocinar al wok.

PLATO PRINCIPAL

vegetales y pollo salteados con salsa *teriyaki*. Salad bar: trigo burgol, tomatitos cherry, repollo, rúcula, brotes de soja, lechuga y *boconccini* con vinagreta Wokinn.

MJI: Sé que te gusta cocinar y que experimentás mucho en la cocina.

AC: Me encanta. Como te dije, me interesa mucho la nutrición. Soy autodidacta en todo: en la fotografía, en la jardinería (mi otra gran pasión) y en la gastronomía, también. En casa, cocino todos los días y preparo asados los fines de semana. También me gusta hacer *risottos* y guisos para Lisa, mi hija. Soy reobsesiva con el hecho de comer rico y sano.

MJI: Y en cuanto a bebidas, ¿qué tomás habitualmente?

AC: Me gustan mucho las margaritas, la *caipirinha* y la champaña. También, vino tinto. Soy bastante amplia en ese sentido.

MJI: ¿Te gusta ir a comer afuera?

AC: Sí, y tengo mis restaurantes preferidos, como Sudestada, Olsen, Cielito lindo, Osaka y Sucre. Y también lugares más de barrio, como El obrero. Con Lisa, salgo mucho, a ella le gusta comer afuera y lo que le cocino yo.

MJI: ¿Cuál es tu comida preferida?

AC: Los propuestas étnicas, como la mexicana, la peruana, la brasilera y la argentina, me atraen mucho. Todo lo oriental, también. Me gustan los platos hechos con amor y con onda. En casa, prefiero guisos caseros hechos en olla a presión, guacamole, milanesas o asado, y cuando salgo a comer a un restaurante elijo sushi, pastas caseras o platos de autor. Soy de probar de todo y también de cocinar con productos autóctonos.

MJI: ¿Tenés algún ingrediente favorito que no puede faltar en tu cocina ni en tus preparaciones?

AC: Definitivamente, el aceite de oliva. Y además cultivo en mi jardín mis propias especias: *ciboulette*, orégano, cilantro, romero y albahaca. Voy rotando y trato de tener de todo. En una época, hasta tuve una huerta.

MJI: ¿Cuál ha sido tu último gran descubrimiento culinario?

AC: Aprender a cocinar con horno de barro.

MJI: ¿Y qué hacés allí?

AC: Sobre todo, pollo. Es lo que mejor me sale. En realidad, lo que me encanta es el rito de juntarse alrededor del fuego, que me vuelve loca. Quizás estoy sola de noche en el jardín de casa y lo prendo sólo para verlo y que esté.

POSTRE

mousse de maracuyá

MJI: ¿Cuándo arrancaste con la fotografía?

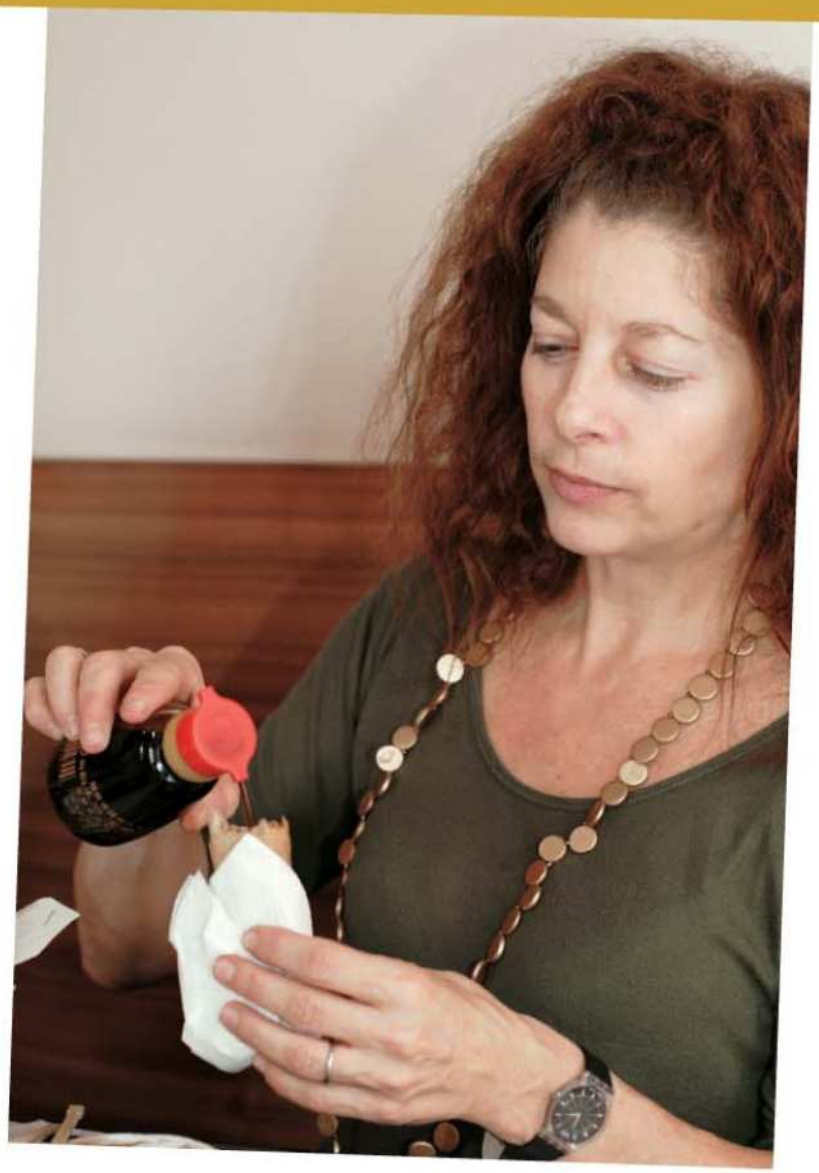
AC: A los 18 años. Empecé como fotógrafa de rock, muy under. Cubrí alrededor de seiscientos recitales en los ochenta e hice aproximadamente ochenta tapas de discos. Yo me sentía muy cómoda ideológicamente. Era un lugar de lucha sin ser activa. Cuando me colgué la cámara por primera vez, me sentí parte del asunto. La fotografía fue una manera de estar cerca del espectáculo y del rock, dos mundos que me fascinaban.

MJI: ¿Te atraía el espectáculo?

AC: Sí, mi papá, Daniel Cherniavsky, fue una especie de Daniel Grinbank de los años sesenta y setenta. Él trajo a muchos artistas a la Argentina, como Santana, Theodorakis, entre otros. Era mánager de Nacha Guevara, Les Luthiers, Mercedes Sosa. Yo, a los 12 años, veía en vivo a Arco Iris, a Miguel Abuelo, Vox Dei, Moris. Vivía en el teatro de papá, hasta que se fue a Brasil amenazado por la Triple A. Yo tenía 18, estaba muy de novia y no quise irme.

MJI: ¿Seguís vinculada al rock?

AC: Siempre. Acabo de hacer la campaña de Key Biscayne con Charly García y Julieta



Ortega. También realicé una tapa de un disco para Isabel de Sebastián y Bob Telson. Y las de la colección de Bossa N, que está circulando en todo el mundo con mucho éxito, la del disco *Frenesí*, de Mimí Maura, y otras. Siempre tengo todos los casilleros tachados.

MJI: ¿Tenés muchos amigos de esa época?

AC: Hilda Lizarazu, Andrés Calamaro, Charly. Todos...

MJI: Ahora, igual, estás más empresaria.

AC: Sí, pero con todos ellos intenté hacer algo. Como el libro de Charly, con Hilda íbamos a armar una sociedad para realizar fotos publicitarias. Cuando se me ocurre algo, trato de llevarlo a cabo. Me es fácil imaginar cosas.

MJI: ¿ Cómo te ves en el futuro?

AC: Creo que con la gastronomía, porque las fotos son mi pasión, pero tienen algo muy estresante, siempre es muy yo. En cambio, Wokinn me da la posibilidad de delegar, aunque soy muy obsesiva. Tengo que chequear todo. A veces, odio mi naturaleza y me pregunto: ¿por qué tengo que hacer tantas cosas? Pero no podría estar sin hacer nada.

AGRADECIMIENTOS

Wokinn. Fitz Roy 1818. Tel.: 4775-1755. Lavalle 180. Tel.: 5238 1965. www.wokinn.com.ar

Andy Cherniavsky

Resultado: gourmand

Autodidacta, sus altos niveles de obsesión e interés por cada cosa que emprende hicieron que recorriera un camino interesante. La curiosidad es su aliada.

TERMÓMETRO GOURMET

REFERENCIAS

- Paladar negro. Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- Gourmand. Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- Amateur con grandes posibilidades. La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- Falta un golpe de horno. Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- No sale del pancho con coca. No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

CALIFICACIÓN DE ENTREVISTADOS ANTERIORES

MAITENA
Resultado: paladar negro

JOAN M. SERRAT
Resultado: paladar azul

Maximiliano Guerra
Resultado: gourmand

Ruben Rada
Resultado: amateur con posibilidades

Lino Patalano
Resultado: amateur con posibilidades

Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Fernando Peña
Resultado: gourmand

Pepe Cibrián Campoy
Resultado: amateur con posibilidades

Carlos Páez Vilaró
Resultado: amateur con posibilidades

NIKKEI
COCINA JAPONESA
MADE IN PERU

ceviche

COCINA PERUANA
SUSHI BAR NIKKEI

Costa Rica 5644, Palermo, Buenos Aires.
RESERVAS 4776-7373

PARKING - VIGILANCIA - TARJETAS DE CRÉDITO

www.ceviche.com.ar

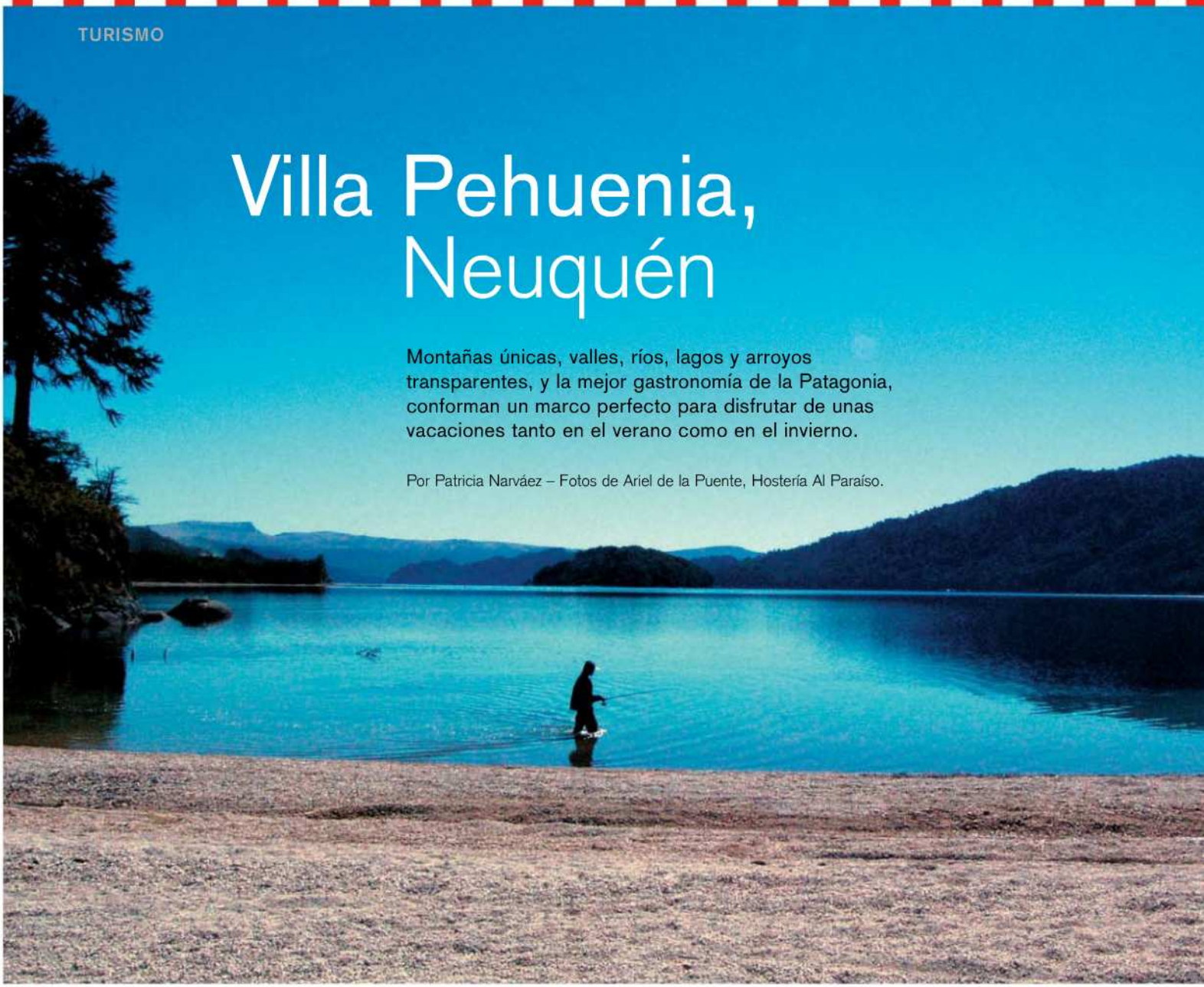
Mero norteño y frutos
de mar con tacu tacu

mini-d.com.ar

Villa Pehuenia, Neuquén

Montañas únicas, valles, ríos, lagos y arroyos transparentes, y la mejor gastronomía de la Patagonia, conforman un marco perfecto para disfrutar de unas vacaciones tanto en el verano como en el invierno.

Por Patricia Narváez – Fotos de Ariel de la Puente, Hostería Al Paraíso.



Fundada en 1989, Villa Pehuenia es un punto neurálgico en la Cordillera de los Andes en la provincia de Neuquén, y en los últimos años sobresale gracias a la tranquilidad de su medio millar de habitantes, sus servicios eficientes, la variada oferta de actividades que se pueden realizar en el invierno y el verano, y gastronomía de calidad. Todo, en un marco conmovedor: montañas únicas, vegetación verde perenne, límpidos ríos y arroyos, espejos de agua encantados, como los lagos Aluminé, Moquehue, Pilhué, Nompehuen, Ñorquinco y Pulmarí, en los que nadan las típicas truchas de agua dulce del lugar.

Cuando la nieve cae, a veces, cubriendo 1.50 metros de altura, reina el Parque Batea Mahuida –en el cual se encuentra el volcán del mismo nombre, territorio administrado por la comunidad mapuche Peuel–, que ofrece entretenimientos invernales: esquí alpino y de fondo, paseos en motos, caminatas sobre raquetas e itinerarios en trineos.

Durante el verano, las playas de arena blanca, aun siendo cortas en su extensión, permiten disfrutar del sol. Es importante saber que aquí existe una gran amplitud térmica. Durante el día, la temperatura llega a los 35° C, pero por la noche desciende abruptamente, a veces a 0° C.

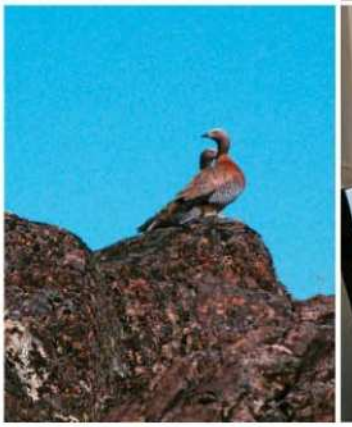
Casi todo el año se pueden realizar distintas actividades: *rafting*, *trekking*, cabalgatas, *mountain bike*, navegación a vela, paseos en kayak o pesca deportiva, como *trolling*, *spinning* o *fly casting*. Los amantes de las aves pueden apreciarlas desde diferentes miradores especialmente preparados. Canquenes, bandurrias, patos, cisnes de cuello negro, carpinteros gigantes de cabeza colorada –los más grandes del continente– vuelan aquí y allá. Si tiene suerte, podrá ver el esplendor del cóndor andino en vuelo.

Aproveche para llegar hasta Icalma, el paso fronterizo con Chile, a solo 13 kilómetros de Villa Pehuenia. La travesía depara vistas espléndidas en el Parque Nacional Conguillio, que alberga al volcán Llaima, y del otro lado de los Andes, a 130 kilómetros, llegará a la ciudad de Temuco.

Casi todo el año se pueden realizar distintas actividades: *rafting*, *trekking*, cabalgatas, *mountain bike*, navegación a vela, paseos en kayak o pesca deportiva, como *trolling*, *spinning* o *fly casting*.

La provincia de Neuquén divide sus regiones turísticas siguiendo los atractivos, de Norte a Sur: Patagonia de Valles y Volcanes, Patagonia Termal, Estepa de los Dinosaurios y Patagonia de los Lagos. Por el Oeste, sobre la ruta 13, inaugura esta última región Villa Pehuenia, donde es posible alojarse en cabañas, hosterías o posadas típicas del Sur. Su nombre se debe a los espesos bosques de pehuenes, esas altísimas araucarias de hojas como sierras y consideradas sagradas por los pueblos originarios, pues su fruto larga una semilla, el piñón, que los protegió con su alto poder energético en distintos momentos de hambruna. Lo consumían en guisos, lo molían para harina, lo hacían bebida. También sobrevivieron gracias a él ciertos animales, como el ciervo, el jabalí y la gallina araucana, ponedora de huevos de cáscara azul con bajo contenido de colesterol, en actual proceso de recuperación poblacional. Se trata del mismo ingrediente que hoy caracteriza la cocina de Pehuenia. La villa tiene su propio Festival del Chef, que va por el cuarto año, cuya madrina es Dolli Irigoyen. En su edición 2008, realizada en abril, se dieron cita productores y artesanos de la región que exhibieron al público sus creaciones. En esa oportunidad, Dolli expresó al periódico local –justamente, llamado *El Piñonero*– que pueden hacerse muchísimas cosas con piñón: "Pesto, relleno de empanadas, *risotto*, almíbar

para acompañar un helado... Si bien no es un producto de gran sabor, tiene una gran adaptación, toma el gusto de la comida que vas a preparar y constituye un importante alimento de supervivencia".
Otro participante, Claudio Di Lorenzo, chef de la Hostería Moquehue, le dicta a *elgourmet.com* sus recetas: trucha con sabayón de piñón y milhojas de calabaza; y *créme brûlée* de piñón.
La estadía le permite saborear esas y otras especialidades de los restaurantes más destacados: menú gourmet en la Posada La Escondida; *fondue* y *borguinone* en Anhedonia; truchas de diversas presentaciones en La Cantina del Pescador; pizza a la piedra con ahumados de faisán, ñandú, ciervo, jabalí y truchas en el Parador del Lago, en la costanera de la villa. Para endulzar paladares, La Fábrica se queda con la exclusividad los alfajores a base de harina de piñón.



VEGETACIÓN ATÓCTONA, AVISTAJE DE AVES, HOTELERÍA DE PRIMER NIVEL Y UNA GASTRONOMÍA DE EXCELENCIA, ESPERAN AL VIAJERO QUE SABE DE LA BUENA VIDA.

Los amantes de las aves pueden apreciarlas desde diferentes miradores. Canquenes, bandurrias, patos, cisnes de cuello negro, carpinteros gigantes de cabeza colorada vuelan aquí y allá. Si tiene suerte, podrá ver el esplendor del cóndor andino en vuelo.

DATOS ÚTILES

Vuelos: LAN vuela con hasta dos frecuencias diarias a la ciudad de Neuquén. Tarifas en económica desde $ 635 (final).
Tel.: 0810-9999-LAN (526) - www.lan.com

Dónde alojarse: Posada La Escondida (www.posadalaescondida.com.ar), Hostería Al Paraíso (www.pehueniaalparaiso.com.ar), cabañas Puerto Malén (www.puertomalen.com.ar).
Dónde comer: Pizzería Parador del lago, en la costanera de Villa Pehuenia (Tel.: 02942-446713), restaurante La Escondida (Tel.: 02942-15 691166), Anhedonia (centro comercial, tel.: 02942-15 669866), Mandra (centro comercial, tel.: 02942-498105), La Cantina del Pescador (junto al lago, tel.: 02942- 498086), entre otros.

Dentro del calendario, en enero se festeja la Fiesta del Lago, con una divertida búsqueda del tesoro a bordo de bicicletas o en canoa. En marzo, la Fiesta del Gaucho Cordillerano, especial demostración de la cultura y las costumbres zonales. Para Semana Santa, en el centro comercial preparan la particular paella gigante, que tiene agregados de conejo silvestre, cordero, trucha y piñones. La Fiesta de la Nieve se lleva a cabo en agosto y abarca actividades colectivas del tipo la bajada del cóndor en Mahuida –consiste en que cada uno descienda abrigado con un poncho y extienda los brazos como alas–, la bajada nocturna de antorchas, el juego de la sortija en esquí, las carreras en trineos y la reunión del locro popular bien caliente. Entre marzo y agosto, está abierta la temporada de caza deportiva del ciervo colorado; entre marzo y octubre, del jabalí. Es decir: Villa Pehuenia abre todo el año.

AGRADECIMIENTOS
Dirección de Turismo de Neuquén, Ariel de la Puente, Walter Rodegher, Hostería Al Paraíso.

Nuevo!!

Sushi en casa

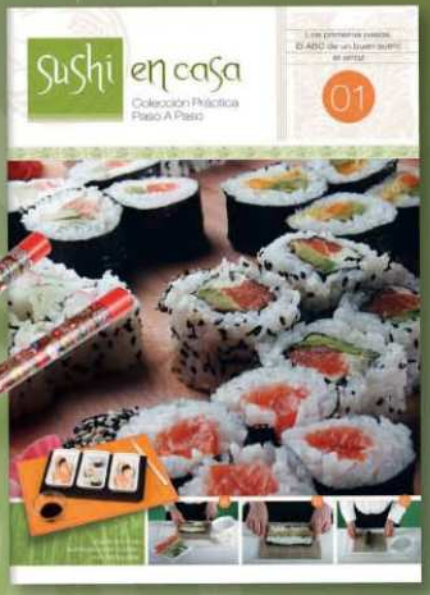
Colección práctica
en fascículos
coleccionables

a sólo:

$8.90

Con explicaciones sencillas, ilustradas con fotografías paso a paso.

Obra netamente práctica que Incluye:
Preparación del arroz • Fileteado de los pescados más utilizados: Salmón y Lenguado • Limpieza y cocción del langostino • Nigiris: distintas variedades • Sashimi • Rolls: variedades típicas • Rolls vegetarianos y dulces • Sushi prensado • Geishas • Temakisushi • Bunkas • Decoración de platos • y mucho más...



12 Entregas de aparición semanal a sólo $ 8.90.-

Desde septiembre en todos los kioscos de diarios y revistas.

Osvaldo Gross comparte sus libros

El chef *pâtissier* Osvaldo Gross tiene una completa biblioteca gastronómica que cuenta con más de 150 ejemplares de todas las épocas y de todo el mundo, y que fue armando a través de sus viajes. En esta nota, sus preferidos.

Por Verónica Ocvirk – Fotos de Constanza Niscovolos

Para la gente a la que le gusta realmente los libros, una buena biblioteca es una tentación irresistible. Por eso, los docentes de pastelería que trabajan en el IAG, junto a Osvaldo Gross aprendieron cómo entrar en su oficina (incluso, sin las correspondientes llaves, "usan una cucharita", reconoce el chef *pâtissier* con resignación) con el único objetivo de sumergirse en su compacta pero completa biblioteca, en la que unos 150 volúmenes relucen páginas tras páginas de impresionantes postres, antiguas y nuevas recetas, y las más detalladas explicaciones de las muchas técnicas de la pastelería mundial. Pero Gross –una de esas personas que realmente gozan de los libros– no se hace tanto drama, después de todo, por estas irrupciones. "Claro que los presto –jura sobre sus libros–, aunque después empiece a mandar mails desesperadamente, preguntando: '¿Quién tiene el tomo donde aparece una trufa cortada así y así?'".

Gross fue armando este universo de joyitas a través de un canal principal: sus viajes por el mundo. "Me encanta traer libros de los viajes, y además cuento con dos ventajas: una, que puedo leer en inglés, francés, alemán e italiano; y dos, que como tengo espalda grande puedo cargarme estas biblias en la mochila y así no pago sobrepeso", revela el chef que, mientras habla, no para de tomar libros, pasar páginas, detenerse en las increíbles tortas que muestra una publicación del Hotel Sacher o en un gigantesco volumen sobre pastelería china en el que "los postres tienen unos colores que horrorizarían a los franceses".

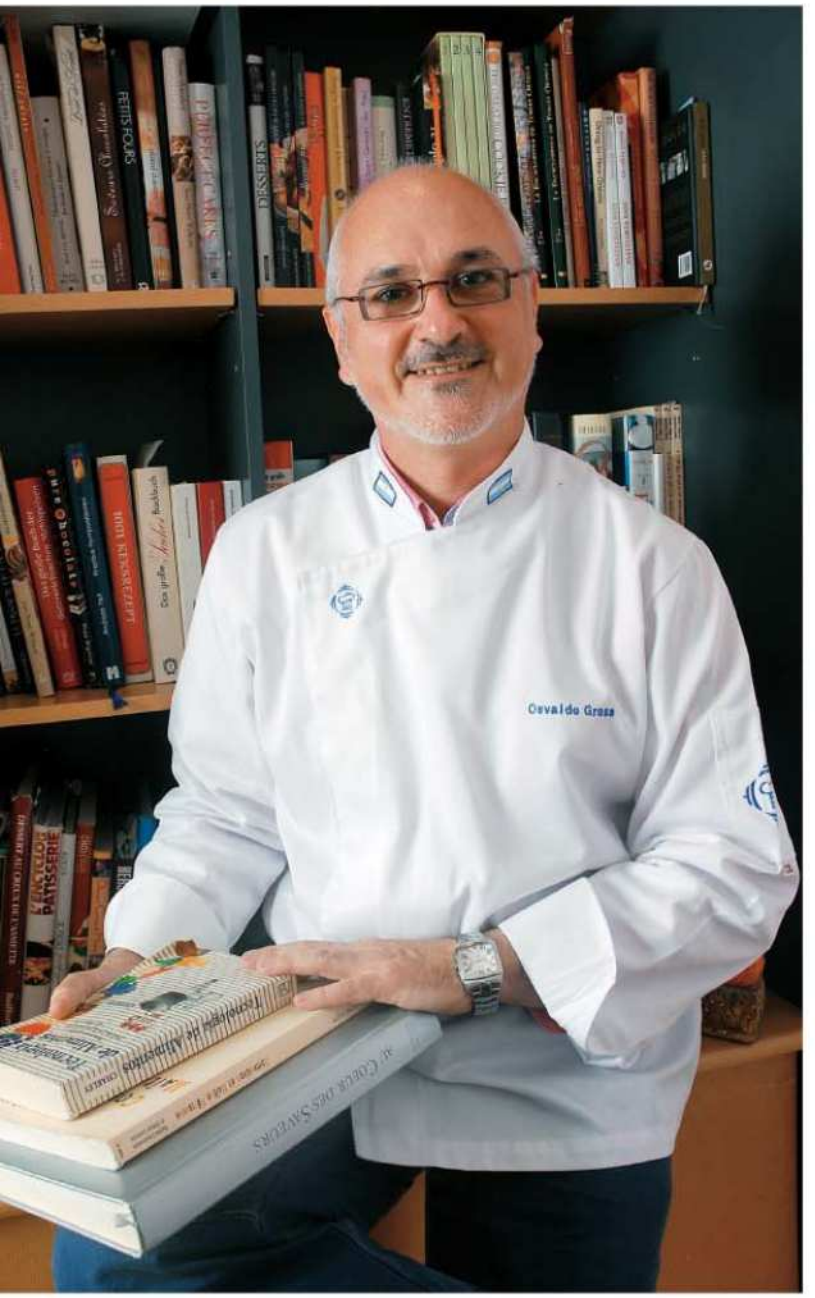
Pero aquéllos que están en los anaqueles –confiesa Gross–, no son en realidad todos sus libros. "En casa tengo más, éstos serán los de los últimos seis años", lanza y comienza luego el recorrido por sus tres elegidos.

Para introducir al primero, hace falta, eso sí, una explicación previa: antes de pastelero, Osvaldo Gross se recibió de Licenciado en Geoquímica, tras lo cual dictó clases de química inorgánica durante varios años. "Y cuando empecé a dar clases de pastelería, quería ver la forma de encarar la enseñanza desde un punto de vista científico, mostrando por qué cuando batís una crema ésta toma aire, por qué un almíbar se azucara o por qué la temperatura es tan importante en los distintos almidones. Este libro –refiere, entonces, tomando su ejemplar de *Tecnología de alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos*, de Helen Charley– fue la solución".

"Los pobres alumnos de las primeras camadas sufrieron bastante esa etapa mía de docente obsesionado con la química", se ríe Gross, y recuerda que, entre ellos, estaban Narda Lepes, Fernando

¿DÓNDE COMPRAR BUENOS LIBROS DE PASTELERÍA?

"En París hay una librería que se llama Librairie Gourmande, que solía ser mi preferida cuando la atendía la misma señora que la había fundado. Pero esta mujer se jubiló, y a los dos meses su hija la vendió a una americana que tiene una mala onda terrible. Igual, sigue siendo el lugar donde vas a comprar libros en París", señala Gross, que también recomienda Aliana, en Madrid; Books for Cooks, en Londres, y Kitchen Arts & Letters, en Nueva York.
¿Alguna tendencia en los títulos que vienen? "Sí –concluye–, está muy de moda que las recetas vengan aparte, en un CD o en un cuaderno con las hojas plastificadas. Es que, sino, llegan enchastradas".



Gross no es un **celoso custodio** de sus **libros**, por el **contrario**, los **presta** a sus **alumnos**, "aunque **después** pregunte **desesperadamente**: '¿Quién tiene el **tomo** donde **aparece** una **trufa** cortada así y **así**?'".

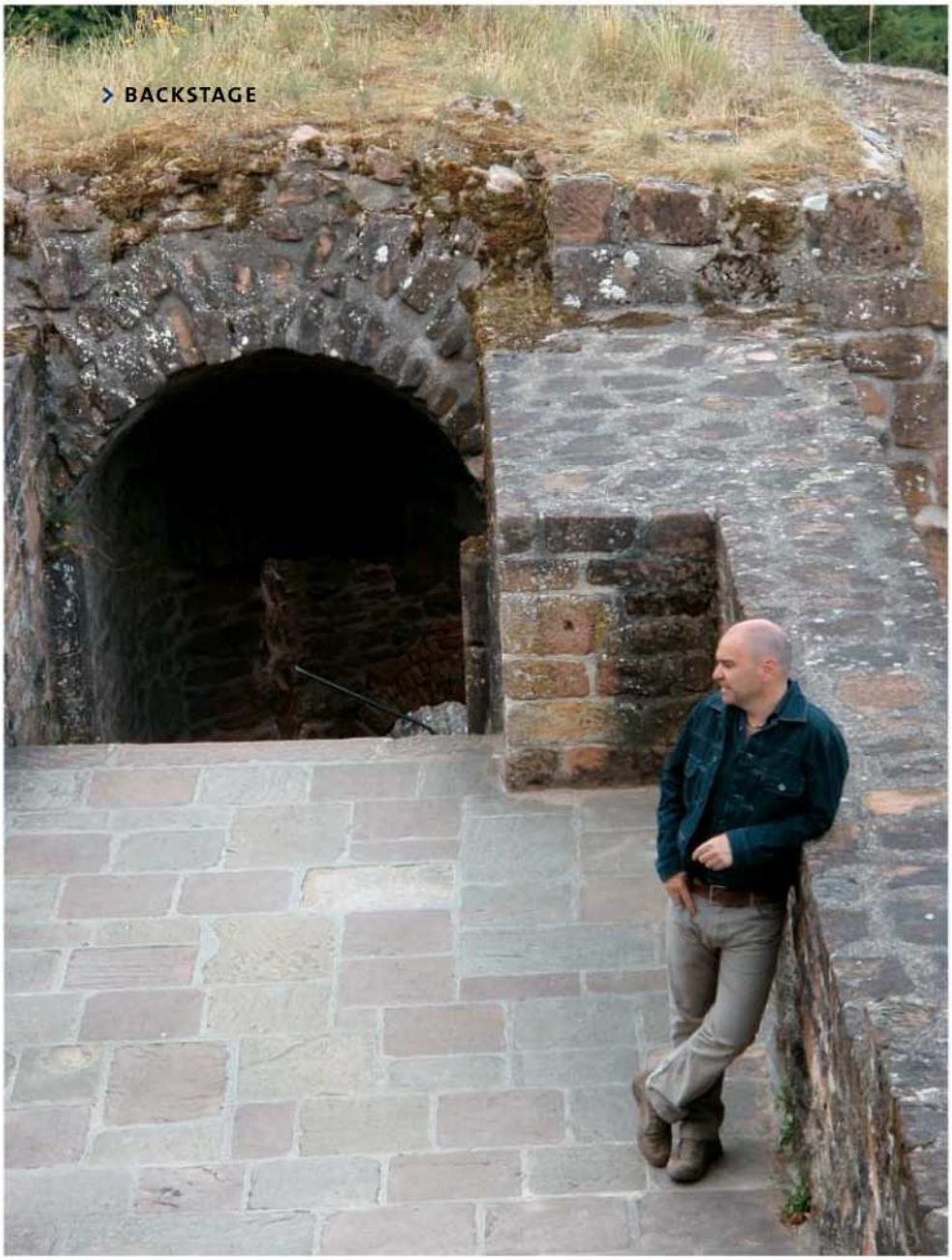
LAS REVISTAS, LA CLAVE PARA LA ACTUALIZACIÓN

"Las revistas –señala Gross– son el medio que me permite estar actualizado, por eso me suscribí a tres publicaciones francesas (*Thuriès magazine*, *Cuisine et Vins de France* y *Le Journal du Pâtissier*), dos estadounidenses (*Pastry Art and Design* y *Chocolatier*), una australiana (*Vogue Entertaining + Travel*) y una italiana (*Pasticceria Internazionale*)".

Orciani y Juan Pablo Lugo. "No importaba que el *muffin* fuera alto: sólo qué pasaba ahí dentro cuando el bicarbonato se descomponía en dióxido de carbono. Pero me divertía –confiesa–, todo eso me divertía mucho".

El segundo libro se llama *Compagnon et Maître Pâtissier*, y lo escribieron Daniel Chaboissier y Didier Lebigre. Luego de pronunciar el título y los nombres de sus autores en un francés exquisito y envidiable, Gross cuenta que cuando empezó a dar clases, descubrió –en una librería de Buenos Aires– este libro, que es nada menos que "el manual con el que los franceses estudian para tener el certificado de aptitud profesional en pastelería. Éste es el tercer tomo y me parece completísimo, habla de las familias de las masas y explica desde la historia hasta la técnica. Es hiperdidáctico y tiene todo sobre la pastelería básica".

¿Y el último? "Es un libro al que quiero mucho", anticipa el chef, desplegando una obra con 318 páginas repletas de preciosas imágenes. Se llama *Au Coeur des Saveurs* y su autor es el prestigioso maestro chocolatero Frédéric Bau". "Es un libro de diez años atrás y, sin embargo, tiene una vigencia increíble", se entusiasma Gross, que también supo entrar en el mundo editorial con sus propios títulos: *Pastelería sin secretos* y *Pastelería base*, especialmente dirigidos al alumno que recién empieza. "Me acuerdo que cuando compré este libro –vuelve Gross sobre las páginas de su *Au coeur...*– estaba en París y no veía la hora de llegar a la cocina para ponerme hacer estas recetas". Una muestra más del amor por los libros que, cuando además se junta con la pasión por la cocina, suele dar lugar a algunas de las más bellas bibliotecas.



la ruta del **Riesling**

El enólogo Patricio Tapia recorre la ruta de esta cepa a través de Alemania, Francia y Austria, entrevistando a talentosos bodegueros y enólogos, para descubrir todas las posibilidades de esta uva en las distintas zonas vitivinícolas. Un viaje exquisito.

Por Laura Litvin – Fotos de Sebastián Callari

Es cierto que el Riesling está reemplazando al Chardonnay de las preferencias en el mundo del vino?

Desde hace diez años que se vive un *revival* del Riesling en el mundo y, sin duda, en estos últimos años su popularidad, sobre todo entre los verdaderos amantes de los blancos, ha subido enormemente. Hoy se considera a esta cepa entre la oligarquía de los vinos en el planeta, tintos incluidos.

-¿Cuáles son las características que vuelven única a esta cepa?

Es difícil generalizar, porque el Riesling muta radicalmente según el lugar en donde esté plantado y también con la madurez con la que se corten las uvas. Pero, sin duda, su máxima cualidad es su fuerte sentido de origen. Más que a Rielsing, huele a terruño.

-¿Cómo son los vinos elaborados con Riesling? ¿Hay vinos secos y vinos dulces con la misma uva?

Es una variedad aromática que puede ser ligera y fresca, con una rica y jugosa acidez y aromas a manzanas verdes. Pero también puede ser profunda y dulce, con gran cuerpo y profundidad. De hecho, muchos de los grandes vinos blancos dulces de cosecha tardía en el mundo están hechos con Riesling.

- ¿Cómo es la ruta del Riesling?

Cuando diseñamos el programa, pensamos siempre en una ruta por ríos. La Mosela, el Saar, el Rheingau, el Danubio. A orillas

de éstos, nacen los mejores Riesling del mundo. Esta ruta parte en Alemania, luego baja a Alsacia y se desvía hacia Oriente, hacia Austria, siempre con ríos a la vista. Además, claro, de castillos, iglesias góticas y viñedos de pendientes dramáticas en donde para cultivar la viña hay que tener dotes de alpinista. La idea era ver las regiones más famosas por su producción de Riesling y también a los productores más connotados, así es que realmente visitamos sólo a estrellas de la cepa, verdaderos ídolos para los amantes de esta uva. Fue increíble, no sólo por los grandes vinos que probamos, sino también por los paisajes que pudimos conocer.

- ¿En qué se diferencia cada zona?

Cada región tiene su atractivo y ustedes lo podrán ver. Lo alucinante de este programa es que, si bien probamos sólo una cepa, la verdad es que terminamos probando muchas caras, vinos completamente distintos. Desde los ligeros y cristalinos Riesling de Mosela, hasta los más potentes y maduros ejemplos de Wachau.

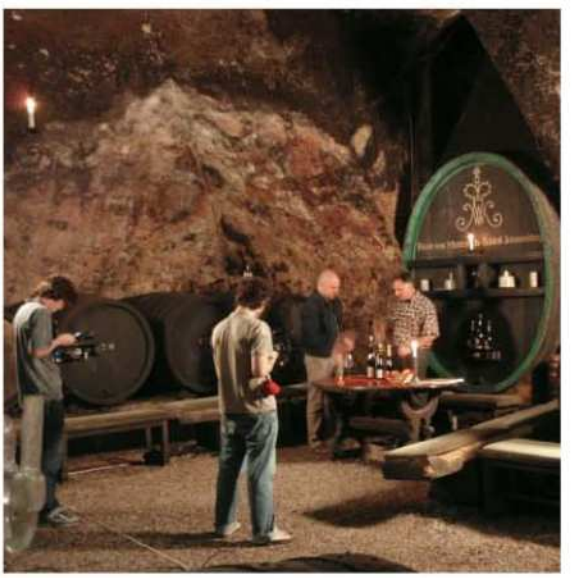
-¿Cuál de todas le pareció más interesante y por qué?

¡Todas! Cada una mostró un atractivo singular. No puedo elegir. Nos enamoramos de cada región por razones distintas.

-¿Cómo son, gastronómicamente hablando, estas regiones?

La diversidad de estilos de Riesling está acompañada de una gastronomía regional que también es consecuente con esa versatilidad, aunque hay que reconocer que los embutidos fueron los que más me gustaron. Y en esta zona hay decenas de variedades.

"El **Riesling** es **diversidad** de **estilos**. Este **programa** nos permite **mostrar** que con la misma **cepa** se pueden **elaborar** vinos **exquisitos** y muy **diferentes**."



- ¿Qué verá el espectador?

Un viaje por ríos y viñedos, excelentes restaurantes de cocina típica y también podrá apender de esta cepa de la mano de los más importantes productores. Como siempre en estos viajes de *elgourmet.com*, entrevistamos a los líderes de cada región. Aprendimos mucho. Espero que los espectadores también lo hagan y disfruten tanto como nosotros.

- ¿Se está produciendo Riesling en América Latina?

Sí, aunque no mucho. Los mejores ejemplos vienen de zonas frías, especialmente del sur de Chile y de zonas costeras, como Casablanca y San Antonio, donde el clima fresco permite que madure lentamente, entregando todas sus caracteristcas.

- ¿Con qué platos marida mejor esta cepa?

Con pescados y mariscos, pero también con embutidos, con postres. El Riesling es diversidad de estilos, antes que nada.

La ruta del Riesling
Lunes y viernes a las 23.30

cartas de lectores

Además de pedidos de suscripción y de números atrasados, nos llegan cartas de todo el país (¡gracias por su fidelidad!). No dejen de escribirnos a correo@revista-elgourmet.com o por carta a: Bartolomé Cruz 1528, Vicente López.

ideas

Hola, *elgourmet.com*. Primero, quiero felicitarlos por la revista, realmente me gustan los temas que tratan, y para un curioso gastronómico como yo, es genial recibirla cada mes. El otro motivo por el cual escribo es, si me permiten, darles una idea. Y es un índice de recetas. Yo tengo la colección completa y cuando recurro a ella para cocinar algo a la gente que quiero, para inspirarme abro una por una las revistas hasta encontrar la receta que prepararé. Realmente sería mucho más sencillo si tuviera un índice con el cual guiarme. Espero que puedan poner mi propuesta en práctica.

Un beso grande para todos.

Carlos Santa Lucía,
Capital

Hola Carlos, muchas gracias por sus palabras y propuestas. Ésta, como todas las que llegan a la redacción, será evaluada. Ojalá pronto tengamos novedades para usted y podamos cumplir su deseo de tener un índice.

felicitaciones

Soy Elvira y escribo para felicitar a *elgourmet.com* por apoyar a los nuevos talentos de la cocina. El programa *Desafío Gourmet* es un gran espacio para los jóvenes que están armando su camino. Y debo confesar que me río mucho con Christophe Krywonis cuando hace de jurado malo. Lo quiero mucho y siempre me sorprende con sus platos. Saludos a todos y nuevamente los felicito.

Elvira Fiorentti,
Mendoza

En nombre de la señal *el gourmet. com,* muchas gracias, Elvira. Y de paso, le contamos que a nosotros también nos encanta el programa.

¡por el matrimonio!

Mi nombre es Silvia, estoy recién casada y la revista es una herramienta muy útil para mí, ya que mi marido es muy exigente con la comida, le encanta comer bien. Además de sacar ideas para sorprenderlo, aprendo muchísimo. ¡Gracias!

Silvia Therlich de Ritto,
Olivos

Hola, Silvia: nos encanta poder ayudarla. Gracias por escribirnos y ¡felicitaciones!

herramientas

Querida revista: mi nombre es Annie, soy una fiel lectora y quiero contarles que me encantaba la sección herramientas, y lamentablemente, noto que hace un tiempo no están haciéndola. Si quieren darle el gusto a esta vieja seguidora, me encantaría ver opciones de copas. Desde ya, dejo a su disposición mi colección de copas de cristal que pasó de generación en generación en mi familia.

Annie Leblond,
Capital

Annie: aceptaremos con todo gusto el préstamo de su reliquia familiar cuando realicemos la nota que estamos planificando para el número de diciembre. Muchas gracias.

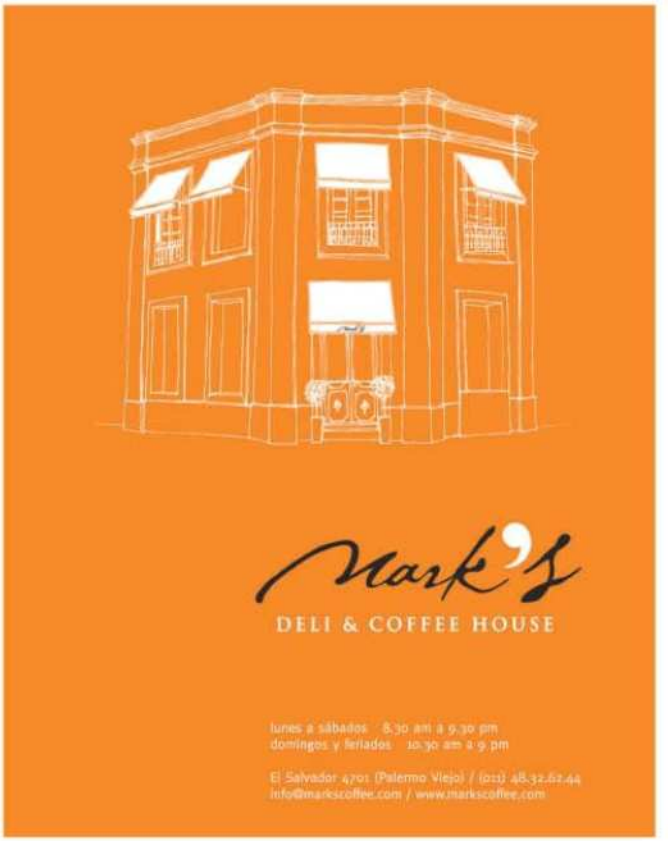
Pablo Massey

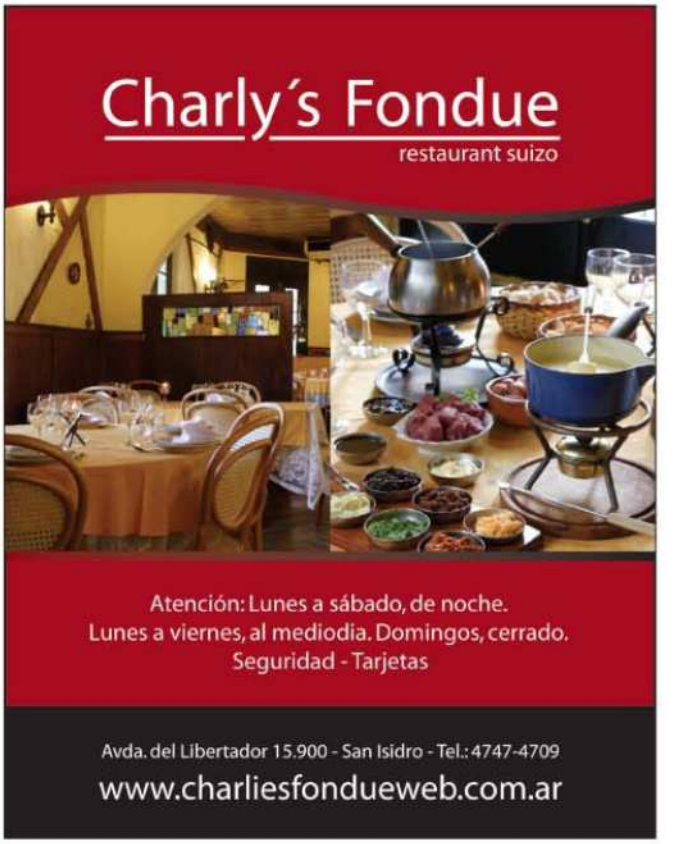
Mucho gusto me dio ver el menú exquisito que hizo Pablo Massey en el número de miel. Hacía mucho que no sabía qué estaba haciendo y me interesó mucho su nueva propuesta. Recuerdo sus años mozos, cuando cocinaba con el Gato Dumas y Ada Concaro. Época gloriosa de la cocina argentina.

Saludos.

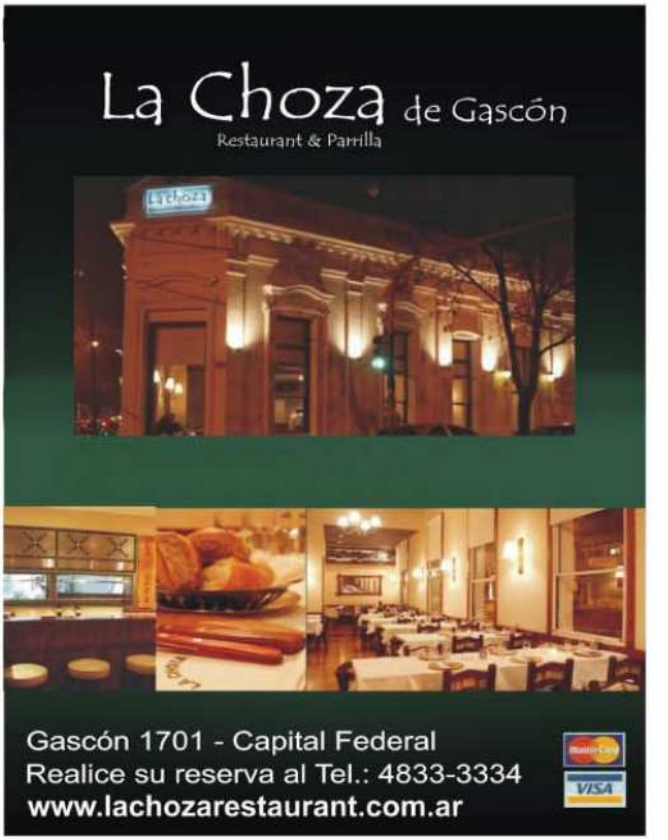
Miguel Antoniozzi,
Devoto.

Le daremos su mensaje, Miguel. Muchas gracias.


Mark's
DELI & COFFEE HOUSE
lunes a sábados 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm
El Salvador 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@markscoffee.com / www.markscoffee.com


Charly´s Fondue
restaurant suizo
Atención: Lunes a sábado, de noche.
Lunes a viernes, al mediodia. Domingos, cerrado.
Seguridad - Tarjetas
Avda. del Libertador 15.900 - San Isidro - Tel.: 4747-4709
www.charliesfondueweb.com.ar

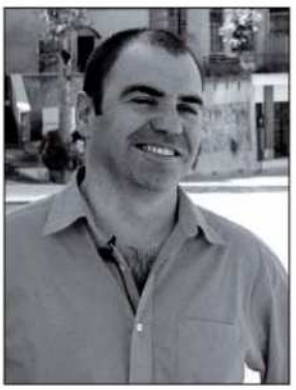
ANTIGÜEDADES
La Rueda
La más variada exposición de muebles
antiguos, arañas y objetos de diseño
Tenemos especial interés en adquirir
Baules Louis Vuitton al igual que mobiliario
y curiosas antiguedades de epoca
Tasaciones a domicilio sin cargo - Realizamos alquileres
Av. Rivadavia 7901, Ciudad de Buenos Aires, República Argentina
www.larueda.com / info@larueda.com / Tel. / fax: (5411) 4612-8668
Abierto de Lunes a Sabados de 9 a 19 hs


La Choza de Gascón
Restaurant & Parrilla
Gascón 1701 - Capital Federal
Realice su reserva al Tel.: 4833-3334
www.lachozarestaurant.com.ar
VISA

septiembre en pantalla

NUEVOS EPISODIOS, ESTRENOS Y PROPUESTAS CON MUCHA INFORMACIÓN PARA LA AUDIENCIA DE LA SEÑAL *ELGOURMET.COM*.

ESTRENO



La ruta del Riesling por Alemania, Francia y Austria

Patricio Tapia recorre la ruta del Riesling a través de Alemania, Francia y Austria, entrevistando a talentosos bodegueros y enólogos, para descubrir las tendencias vitivinícolas de estas zonas en donde la diversidad de vinos, aun tratándose de la misma cepa, es enorme. Un viaje exquisito.

Lunes y viernes a las 23.30. Conduce: Patricio Tapia.

Nueva cocina colombiana. Capítulos estreno

La prestigiosa chef colombiana continúa presentando una variedad de platos de la cocina de su país. En cada receta, Leonor refleja las tradiciones, la mezcla de sabores y texturas que ofrece la cocina autóctona, junto con los nuevos sabores y aromas que se destacan actualmente en la gastronomía internacional. Esta temporada, contará con la presencia de su hija, Laura Hernández, joven *sommelier* que, en algunos capítulos, presentará maridajes para los platos realizados por Leonor.

Lunes a las 20.30
Conduce:
Leonor Espinosa

4 chefs, 4 ingredientes

En distintas emisiones, cuatro chefs de la señal realizarán una receta distinta y utilizarán los mismos cuatro productos. Así, cada uno mostrará la diversidad de preparaciones que se pueden hacer con los mismos ingredientes.
También se brindarán datos y consejos sobre cada producto.

Martes y jueves a las 21.00
Conducen: Donato De Santis, Christophe Krywonis, Borja Blázquez, Juliana López May, Máximo López May, Osvaldo Gross, Takehiro Ohno y Martín Rebaudino.

SIGUEN LOS CAPÍTULOS ESTRENO DE

Desafío Gourmet. En busca del nuevo chef

Un *reality* en el que una docena de cocineros compite para convertirse en el nuevo chef de la señal, con la oportunidad de conducir su propio programa durante 2009. Para ganar, los participantes deben mostrar toda su destreza culinaria y su carisma televisivo. Examinados por un jurado de lujo integrado por los chefs Dolli Irigoyen, Osvaldo Gross y Christophe Krywonis, y entrenados para actuar frente a cámaras por Donato De Santis, los postulantes pondrán el máximo de su talento a prueba.

Martes y jueves a las 20.00
Conduce: Emiliano Rella

El club del Buen Beber

El programa *El Club del Buen Beber*, del exclusivo club de vinos de la señal, es un espacio dedicado especialmente a los lanzamientos, las catas y también a las entrevistas a los representantes de las más importantes bodegas del país.

Viernes a las 21.30
Conduce: Elisabeth Checa

4 chefs, 4 ingredientes

martes y jueves 21:00 HS

Preparar 4 platos distintos con los mismos
4 ingredientes es un juego para nuestros chefs.

elgourmet.com

Textos: Elisabeth Checa

Grand buffet para recibir al *blend* de agosto

Un marco de *luxe* cinco estrellas fue el elegido para la comida de presentación de nuestro vino del mes de agosto: el restaurante El Aljibe, del Sheraton Hotel de Buenos Aires, donde cocina un iluminado joven chef. Ese *blend* sabroso, Tempranillo-Cabernet Sauvignon –creado por Elisabeth Checa y el enólogo de la bodega, Marcelo Miras, el año pasado en la bodega de Fin del Mundo, San Patricio del Chañar– fue acompañado por vieiras gratinadas con *croûte* de brioche y parmesano, contrapunto ideal para el vino, que alcanzó su máxima expresión junto a las suculentas codornices asadas a la cazadora, con mil hojas de calabaza y almendras. Hasta el delicado postre casó bien con el *blend*: *palet* de chocolate, *mousse* de mandarinas y crocante de almendras. Nuevos socios, junto a los de toda la vida, disfrutaron de este placentero encuentro gourmet.

Los vinos de septiembre

Llegaron para consagrar la primavera. Son tres varietales de Bodega Alta Vista, una nueva línea Classic de la que tuvimos un anticipo en setiembre de 2007. Ese Malbec frutado, joven y expresivo, un tinto del año, encantó a todo el mundo. El éxito que tuvo entre los socios de El Club del Buen Beber, convenció a la gente de Alta Vista de poner en el mercado argentino dos varietales más, Cabernet Sauvignon y Torrontés (de Cafayate), inicialmente pensados para exportación. Así nació la línea Colección, una nueva experiencia que podrán disfrutar los socios. Vinos perfectos para la *saison* que se inicia, jóvenes, de la cosecha 2007, muy frescos, frutados y bebibles. Para asados al sol, los tintos, platos de la cocina med, los tres, como aperitivo o para esperar la madrugada (el cafayateño Torrontés).

A ciegas en **Le Bar**

Asombroso, seductor y cancherо, este espacio urbano es propiedad de unos franceses que se instalaron en Buenos Aires. Le Bar está en la *city* porteña y fue el elegido para la cata a ciegas dirigidas por Elisabeth Checa de cuatro Pinot Noir, tan, tan francés. Se acompañó con tapas refinadas de ese gran chef que es Fernando Mayoral (Thymus) y, en exclusividad, la empresa de quesos Magnasco presentó su nuevo *brie*, delicioso para acompañar a estos vinos postcata.

En la degustación, encabezó el *ranking* el excelente Salentein Reserve 2004, se sabe, el valle de Uco es zona óptima para la variedad. También participaron en este juego de los sentidos otros buenos Pinot Noir nacionales: Newen, de Bodegas de Fin del Mundo, Humberto Canale Estate y Álamos de Catena Zapata. Una fiesta inolvidable en la que el gran cepaje de la Borgoña fue el protagonista.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

radio taxi alo
Las 24 hs.
Los 365 días
del año

VIAJES PACTADOS
MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA
TRASLADOS ESCOLARES
CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS
VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.

Nextel - 556*4430
4855-0455 4857-1111
viaje alo seguro

taller de chocolate
Espacio de formación y asesoramiento en chocolate y azúcar
Cursos Intensivos y Regulares
Docente: Bernardo Celaya

www.tallerdechocolate.com.ar
info@tallerdechocolate.com.ar
54 11 4326 3752 - 54 11 1550064703
Ciudad de Buenos Aires - Argentina

el toque **maestro**

CADA UNO CON SU EXPERIENCIA Y TRAYECTORIA, LOS CHEFS DE *ELGOURMET.COM* ELABORAN UN PLATO ORIGINAL. AQUÍ, COCINA DE AUTOR PARA SORPRENDER A LOS MÁS QUERIDOS.

CHRISTOPHE KRYWONIS

4 chefs, 4 ingredientes
Martes y jueves a las 21.00

paupiettes de carne y hongos de pino

Para el lomo

INGREDIENTES

1,2 k de lomo
1/2 k de *crépinette**
2 cdas de grasa

*La *crépinette* es una capa que envuelve el estómago del cerdo o del cordero.

PROCEDIMIENTO

Corte medallones de lomo de 200 g. Golpéelos con un martillo y reserve. Coloque sobre un repasador extendido la *crépinette* y otro repasador encima, seque aplastando suavemente con las manos. Retire luego el repasador de encima y reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

8 hongos de pinos frescos
1 cebolla picada
2 dientes de ajo picado
2 cdas de perejil picado
1 cda de *cognac*
4 fetas de jamón cocido
1 rodaja de pan de miga
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Lave los hongos varias veces y luego deje en remojo durante 10 horas. Pasado ese tiempo, píquelos groseramente. En una sartén con aceite de oliva, saltee la cebolla unos minutos; luego, agregue los hongos, los ajos y el perejil. Saltee durante 5 minutos e incorpore el *cognac*, flambee unos segundos y retire. Condimente con sal y pimienta. Pique la rodaja de pan. Pique el jamón. Procese los hongos durante unos segundos, agregue el pan y el jamón, termine de procesar hasta lograr una pasta homogénea.

Para la guarnición

2 papas
4 cdas de aceite de oliva
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una olla con abundante agua y sal, cocine las papas con piel. Luego, pélelas y córtelas en trozos. En una sartén con aceite de oliva, caliente las papas mientras hace el puré. Agregue una cucharada de agua y bata con un batidor. Condimente con sal.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque sobre la *crépinette* los medallones de lomo, y deje suficiente espacio entre uno y otro. Con un cuchillo, corte la *crépinette* en cuadrados, es decir, dejando resto a cada lado de los medallones. Coloque una cucharada del relleno en el centro de cada medallón y aplástelo. Condimente con sal y pimienta. Tome las cuatro puntas del cuadrado de la *crépinette*, ajuste de forma que aplaste la carne y forme bolsitas o *paupiette*, enrolle el sobrante y reserve. Proceda de la misma forma con el resto de los medallones de lomo, formando los *paupiettes*. En una sartén caliente con grasa, cocínelos de ambos lados.

PRESENTACIÓN

Sirva en un plato un *paupiette* y acompañe con el puré.
(Para 4)

SUMITO ESTÉVEZ

Gourmet India
Martes y jueves a las 22.30

peras en vino dulce

Para las peras

INGREDIENTES

4 peras
1 l de vino blanco dulce
3 cdas de azúcar
1 rama de canela
• Ralladura de 1 naranja

PROCEDIMIENTO

Pele y corte las peras por la mitad a lo largo y retire el centro. En una olla, coloque el vino, el azúcar, la rama de canela y la ralladura de naranja.
Agregue las peras (deben quedar cubiertas; si el vino no es suficiente, complete

movistar

La Troupe
RESTAURANT-CAFE-CATERING
En el Restaurant La Troupe, una antigua caballeriza de Palermo, los mejores cortes de carnes argentinas se perfuman en su grill a las brasas y su horno de barro a leña de quebracho y se tranforman en exquisitos sabores con acento francés.
ESPECIALIDADES
* Gigot de cordero
* Chuleton de ternera
* Ribs de cerdo.
La Troupe
ASADOR·CAFE
Abierto todos los días de 10 am a 1 am
designed by EGO PROMO
Jorge Newbery 1651. Cap, Fed. Reservas: 4772-9339 // 4773 8694 // www.restaurantlatroupe.com.ar

con agua) y cocine a fuego medio, aproximadamente por 15 minutos. Retire las peras y reserve. Deje reducir el líquido hasta lograr una consistencia de caramelo. Bañe las peras con el caramelo y reserve en la heladera.

Para el almíbar ligero

INGREDIENTES

2 tazas de agua
2 tazas de azúcar

PROCEDIMIENTO

En una olla, coloque el agua con el azúcar hasta lograr un almíbar ligero.
Retire del fuego y deje enfriar en un baño María invertido.

Para el sorbete

INGREDIENTES

500 ml de jugo de naranja
250 ml de jugo de zanahoria
100 ml de almíbar ligero
1 cda de glucosa

PROCEDIMIENTO

En un bol, vierta el jugo de naranja, el jugo de zanahoria, el almíbar ligero y la glucosa diluida. Mezcle y coloque en una máquina de helados. Deje trabajar y reserve en frío.

Para el queso y los frutos secos

INGREDIENTES

20 g de avellanas
1 cda de *brandy*
150 g de queso *mascarpone*
1 cdita de ralladura de limón

PROCEDIMIENTO

Tueste las avellanas y pique. En un bol, coloque el queso *mascarpone*, el *brandy*, la ralladura de limón y las avellanas. Mezcle y reserve.

Para el almíbar de menta

INGREDIENTES

20 g de hojas de menta
10 g de hojas de espinaca
1 taza de almíbar ligero

PROCEDIMIENTO

En una olla con agua hirviendo, coloque las hojas de menta y de espinaca por unos segundos. Retire y exprima el exceso de agua. Coloque en una licuadora y agregue el almíbar ligero. Licue, tamice y reserve.

Para el polvo de naranja

INGREDIENTES

1 naranja
1 cda de azúcar

PROCEDIMIENTO

Retire la piel de la naranja, colóquela en una placa y lleve al horno precalentado a 170° C a secar, aproximadamente por 40 minutos. Procese la piel de la naranja seca junto con el azúcar hasta lograr un polvo. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte la base de las peras, rellene una mitad con el queso y los frutos secos, y la otra mitad con el sorbete. Coloque en un plato y decore con el caramelo de vino tinto, el almíbar de menta y espolvoree con el polvo de naranja.
(Para 4)

DONATO DE SANTIS

Desafío gourmet
Martes y jueves a las 20.00

conejo asado con salsa *peverada*

Para la polenta

1 taza de harina de maíz
3 tazas de agua
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una cacerola con agua hirviendo, vierta la harina de maíz en forma de lluvia, revolviendo hasta que desaparezcan los grumos. Prolongue la cocción hasta que tome consistencia y salpimiente.

Para el conejo

1 k de conejo
1 cebolla
2 filetes de anchoas en aceite
1 hígado de conejo
2 cdas de aceite de oliva
1 diente de ajo
1 rama de salvia
1 rama de romero
1 cda de manteca
300 ml de caldo de carne
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte el conejo en presas. Pique la cebolla y las anchoas (groseramente). Corte finamente el hígado de conejo. En una cacerola caliente con aceite de oliva, rehogue el ajo y la cebolla. Agregue la salvia, el romero, la manteca y continúe la cocción durante unos minutos.
Incorpore las piezas de conejo, salpimiente y deje dorar. Añada las anchoas y continúe la cocción 5 minutos más. Integre el hígado picado y deje dorar. Vierta el caldo y prolongue la cocción hasta que el conejo esté tierno.

Para la salsa peverada

INGREDIENTES

50 g de tuétano de caracú
1/2 cebolla
1 cda de pan rallado
2 cdas de aceite de oliva
• Caldo de carne c/n

PROCEDIMIENTO

Pique el tuétano de caracú y la cebolla. En una sartén caliente con aceite de oliva, saltee el caracú con la cebolla. Agregue el pan rallado y mezcle hasta que se tueste ligeramente. Vierta caldo de carne hasta obtener la consistencia deseada y deje cocinar sobre fuego bajo durante 10 minutos.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En una fuente, sirva la polenta; encima, las piezas de carne, y bañe con la salsa. **(Para 4)**

encuentre estas y otras recetas en **www.elgourmet.com**

...y un día, Francis decidió explorar los encantos de una provincia.
Maridar las montañas con sus braseros y poner al fuego los sabores
de sus recetas y la poesía de la naturaleza.

un lugar en mendoza
con francis mallmann
martes y jueves 22:00 HS

elgourmet.com

programación elgourmet.com de **septiembre**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
0.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Ohno	Boulangerie II
1.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
1.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Método Gross	Rescate Gourmet
2.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Gourmet Brasil
2.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
3.00	Ohno	4 chefs, 4 ingredientes	Master Sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Ohno	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
3.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
4.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
4.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Ohno	Boulangerie II
5.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
5.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Método Gross	Rescate Gourmet
6.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Gourmet Brasil
6.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	ABC Bajas Calorías	Master Sushi
7.00							
7.30							
8.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana II
8.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Sumo Placer	Maridaje
9.00	Ohno	4 chefs, 4 ingredientes	Master Sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Ohno	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
9.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Ohno	Boulangerie II
10.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
10.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
11.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
11.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	Método Gross	Rescate Gourmet
12.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Gourmet India	Gourmet Brasil
12.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
13.00	Ohno	4 chefs, 4 ingredientes	Master Sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Ohno	ABC Bajas Calorías	Master Sushi
13.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana II
14.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Sumo Placer	Maridaje
14.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
15.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Ohno	Boulangerie II
15.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
16.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
16.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
17.00	Ohno	4 chefs, 4 ingredientes	Master Sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Ohno	Método Gross	Rescate Gourmet
17.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Gourmet India	Gourmet Brasil
18.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
18.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	ABC Bajas Calorías	Master Sushi
19.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana II
19.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	Sumo Placer	Maridaje
20.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
20.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Ohno	Boulangerie II
21.00	Ohno	4 chefs, 4 ingredientes	Master Sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Ohno	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
21.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
22.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
22.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Método Gross	Rescate Gourmet
23.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Gourmet Brasil
23.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata III

PRODUCTO SUJETO A DISPONIBILIDAD GEOGRÁFICA Y TÉCNICA. PROMOCIÓN VALIDA PARA LOS PRODUCTOS FIBER 3M, SOLO PARA NUEVOS CLIENTES. DEL 01/09/2008 AL 30/09/2008 O HASTA AGOTAR STOCK DE 5000 MODEMS, LO QUE OCURRA PRIMERO. EL PRODUCTO PROMOCIONADO FIBER 3M ES VALIDO SOLAMENTE PARA LAS SIGUIENTES LOCALIDADES: AMBA, LA PLATA, BAHIA BLANCA, PUNTA ALTA, CAMPANA, PERGAMINO, PINAMAR, CARILO, CORDOBA, MAR DEL PLATA, TRES ARROYOS, JUNIN, RIO IV, PARANA, ROSARIO, SANTA FE Y ALREDEDORES. LA PROMOCION INCLUYE DICHO PRODUCTO CON UN ABONO DE $44 FINAL POR MES DURANTE 6 MESES. A PARTIR DEL 7MO MES CONSULTAR EL ABONO VIGENTE EN WWW.FIBERTEL.COM.AR. VER CONDICIONES Y REQUISITOS DE CONTRATACION EN WWW.FIBERTEL.COM.AR. CABLEVISION S.A. Y SUS EMPRESAS SUBSIDIARIAS - CUIT 30-57365208-4.

HUNGRÍA, JULIO 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
MARIANA SEBESS
Distinguida con la
GRAN CRUZ DE ORO

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IVº FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE
APRENDIZAJE (SENAC)
Adopta para sus 220 sedes en todo el país
los manuales de técnicas de Mausi Sebess

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D´OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

EE.UU., SETIEMBRE 2005
ANNUAL CULINARY SUPER
CHALLENGE TEAM COMPETITION
FABIÁN DI PAOLO
Profesional en Artes Culinarias IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP,
FERNANDO ORMAZÁBAL, OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA, ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

NIVEL INTERNACIONAL
MAUSI SEBESS
GASTRONOMIA PROFESIONAL

No nos eligen por ser los más grandes.

Nos eligen y nos reconocen por ser los mejores.

MAUSI SEBESS
ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas